

## Tarte à la rhubarbe meringuée



### Pour la pâte sablée Cook'in:

- 4 verres doseur de farine (240 g)
- 2 verres doseur de sucre glace (150 g)
- 1/3 de verre doseur de lait (33 g)
- 125 g de beurre coupé en morceaux
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel

### Garniture pour la tarte:

- Environ 1 kg de rhubarbe
- 4 cuillères à soupe de Cassonade

### Le flan :

- 2 œufs entiers
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 75 g de Cassonade

### La meringue italienne Cook'in:

- 3 blancs d'œufs
- 200 g de sucre semoule

### Pour la décoration :

- Kit de caramélisation

### Réaliser une pâte sablée :

Travailler le beurre mou et le sucre à la spatule haute température pour obtenir une pommade. Ajouter l'œuf et mélanger énergiquement.

Ajouter la farine, le sel et « sabler » à la main rapidement pour former une belle boule.

Étaler entre 2 toiles Silpat®. Réserver 20 min au frais.

### Version Cook'in :

Dans le bol, mettre tous les ingrédients : 2 min/PETRIN

Préchauffer le four à 200°C – Th 7

Laver et éplucher la rhubarbe. Couper en petits tronçons, cuire à la vapeur (15 min au Cook'in pour moi). Réserver.

Foncer le moule à tarte Flexipan® avec la pâte sablée.

Piquer le fond avec le pique-pâte. Garnir avec la rhubarbe, saupoudrer de 4 cuillères à soupe de sucre Cassonade.



Dans un bol ou petit cul de poule, battre les œufs et la Cassonade.

Ajouter et mélanger la crème fraîche épaisse.

Répartir sur la rhubarbe. Enfourner environ 30 min.

Sortir du four, laisser refroidir et démouler sur un plat à tarte de service.

## Préparer une meringue italienne:

Réaliser un sirop : Faire cuire 200 g de sucre en poudre et 55 g d'eau à 118°C.

Fouetter les blancs en neige avec 1 pincée de sel.

Lorsqu'ils sont fermes, verser le sirop de sucre en un mince filet sur la paroi du bol batteur.

Fouetter jusqu'à ce que la meringue soit froide.

Les blancs se raffermissent et prennent une couleur blanche satinée.

On obtient le bec d'oiseau.

## Version Cook'in :

Fixer votre fouet dans le bol. Incorporer les blancs d'œuf avec 10 g de sucre semoule.

Programmez **5 min/60°C/vit 5**. Incorporez le reste de sucre petit à petit à travers le couvercle.

Napper la surface de la tarte de meringue.

(Conseil : Garnir une poche à douille, douille cannelée et décorer la surface de la tarte).

Saupoudrer généreusement de cristaux de caramel, vaporiser d'alcool spécial et flamber.