

## Tarte meringuée à la rhubarbe, glace à la fleur de sureau



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

**Pour la pâte sucrée :** 190g de farine, 20g de fécule de pomme de terre, 90g de sucre glace, 130g de beurre, 35g de poudre d'amande, 1 pincée de sel, 1 œuf

### **Pour la crème d'amande :**

200g de beurre, 200g de sucre semoule, 200g de poudre d'amande, 4 œufs, 10cl de crème liquide

**Pour la rhubarbe :** 3 tiges de rhubarbe, 20gr de sucre

**Pour la meringue:** 4 blancs d'œufs, 120g de sucre cuit à 121°, 30g de glucose, 50g d'eau

**Pour la glace à la fleur de sureau :** 8 jaunes d'œufs, 200g de sucre, 1 litre de lait, 2 fleurs de sureau

**Pour le coulis fraise-rhubarbe :** 200g de fraises et le reste de rhubarbe

**La pâte sucrée :** Mélanger la fécule, le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et le sel. Ajouter le beurre ramolli. Mélanger. Ajouter l'œuf et finir de pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. Réserver 1heure au froid. Etaler la pâte sur 2mn d'épaisseur. Tailler un disque d'un diamètre de 2cm inférieur au diamètre du cercle à tarte. Cuire au four à 170° 10mn. Réserver.

**La rhubarbe :** Peler et couper la rhubarbe en gros tronçons. Les placer dans un plat à gratin et les poudrer de sucre semoule. Cuire 10mn au four à 180°.

**La crème d'amande :** Mélanger tous les ingrédients de la crème d'amande sans l'émulsionner. Réserver 1heure au froid. Placer un disque de pâte sucrée déjà cuit dans le moule à tarte et le couvrir de 2cm de crème d'amande. Ranger harmonieusement des tronçons de rhubarbe dessus et recouvrir d'1cm de crème d'amande. Poser à nouveaux quelques tronçons de rhubarbe. Cuire à 170° pendant 30mn. Laisser refroidir avant de décercler.

**La meringue italienne :** Monter les blancs en neige. Faire bouillir l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à la T° de 121°. Verser sur les blancs fouetter énergiquement jusqu'au refroidissement. Garnir les tartes de meringue italienne et faire colorer au four quelques minute.

**La glace à la fleur de sureau :** Réaliser une crème anglaise de la façon suivante : Porter le lait à ébullition. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre et verser doucement le lait bouillant par-dessus en remuant tout le temps. Reverser le mélange dans la casserole et cuire lentement (80°) jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Détacher chaque sommité de fleur de sureau et les mettre à infuser dans la crème anglaise. Placer dans la sorbetière et turbiner.

**Le coulis :** Mixer les fraises au restant de la rhubarbe et du jus de cuisson de la rhubarbe.

**Dressage :** Présenter la tarte entière sur un joli plat, le coulis en saucière et servir la glace à part.