

Tarte meringuée à l'ananas

Pour 4 personnes

200g de pâte à tarte

330 g de curd d'ananas

1 blanc d'œuf

60g de sucre

20g d'eau

Matériel: *un moule à tarte rectangulaire de 35 cm sur 11cm. 1 thermomètre de cuisson.*

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte et foncez-la dans votre moule (beurré ou non selon le modèle). Faites-la cuire à blanc à 200°C pendant 15-20 minutes, selon votre four et votre pâte. Laissez refroidir.

Quand la pâte est froide, répartissez le curd dessus et réservez au frigo pendant 1 à 2 heures pour qu'il prenne bien.

La meringue : fouettez le blanc d'œuf bien ferme, en même temps faites chauffer le sucre et l'eau dans une casserole jusqu'à 120°C puis versez ce sirop bouillant sur les œufs en neige tout en continuant de fouetter jusqu'à complet refroidissement de la meringue. Répartissez la meringue froide sur la tarte (avec ou sans poche à douille, avec ou sans cannelures...) et pour finir, brûlez la meringue au chalumeau.