

Tarte meringuée aux groseilles

Pour 4 personnes

250g de [pâte sablée](#)

120g de groseilles fraîches

100g de blancs d'œufs

100g de sucre

100g de sucre glace

1 cuil à café de poudre de vanille

60g de chocolat blanc

Étalez la pâte et foncez-la dans un moule carré de 20cm de côté, faites la cuire à 200°C pendant 10 minutes puis laissez-la refroidir complètement.

Faites fondre le chocolat blanc au micro onde ou au bain mari puis à l'aide d'un pinceau badigeonnez-le sur le fond de tarte.

Préparez la meringue: fouettez les œufs avec le sucre, le sucre glace et la poudre de vanille jusqu'à la formation d'une meringue bien lisse, brillante et surtout très ferme.

Préchauffez le four à 100°C.

Mélangez délicatement les groseilles avec la moitié de la meringue et garnissez-en le fond de tarte. A l'aide d'une poche à douille répartissez le reste de la meringue sur la tarte. Enfourez à 100°C pendant 1 heure 15. La meringue doit être bien cuite sur le dessus et encore moelleuse à l'intérieur de la tarte

Laissez refroidir avant de démouler délicatement la tarte.