

## *Fées Mains by Marjorie*



### **Tarte aux groseilles meringuée :**

Les ingrédients pour 4 personnes : 150g de farine – 4 Cà S d’huile de tournesol – 4 CàS d’eau – 600g de groseilles – 2 œufs – 10cl de crème liquide – 1 sachet de sucre vanillé – sucre roux en poudre – 50g de sucre fin en poudre – 2 CàS de sucre glace – sel

Dans un saladier, mélanger la farine avec une pincée de sel, l’huile et l’eau jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène. Réserver au frais.

Egrener et nettoyer les groseilles.

Préchauffer le four à 200°C.

Abaisser la pâte à tarte et foncer un petit moule à tarte.

Piquer la pâte à tarte avec une fourchette et la faire précuire environ 10mn.

Dans un bol, mélanger 2 jaunes d’œufs, la crème, le sucre vanillé et 2 CàS de sucre roux. Répartir les groseilles sur le fond de tarte précuit puis verser l’appareil (la préparation du bol) et saupoudrer de sucre roux..

Enfourner environ 30mn à 200°C.

Monter les 2 blancs en neige avec 1 pincée de sel et ajouter progressivement le sucre fin en poudre. Lorsque les blancs sont montés en neige, tout en continuant à les battre, ajouter le sucre glace.

Répartir les blancs en neige sur la tarte et enfourner environ 20mn à 100°C.

*Fées Mains by Marjorie*  
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>