TARTE AUX GROSEILLES MERINGUEE

Pour une tarte d'environ 27 cm

1- Pâte brisée
250 g farine + 130 g beurre + 1 jaune d'œuf + 1 CS sucre + 1 pincée de sel

2- Garniture :
100 g noisettes concassées grillées
300 g groseilles
6 blancs d'oeufs
250 g sucre
1 CS maïzéna
Sucre glace

Cuire la pâte à blanc recouverte d'un papier sulfurisé et de haricots secs à 200°C pendant 20 mn (les bords de la pâte doivent commencer à dorer) ; retirer le papier et les haricots et cuire encore environ 10mn jusqu'à ce que le fond soit cuit.

Battre les blancs en neige très ferme en y ajoutant progressivement le sucre et la maïzena.

Réserver 5 CS de meringue.
Mélanger les groseilles au reste des blancs.
Couvrir le fond de la tarte avec les noisettes concassées grillées.
Recouvrir de la meringue aux groseilles.
Lisser dessus les blancs réservés à l'aide d'une spatule.
Saupoudrer de sucre glace tamisé.

Remettre 1 heure au four à 100°C

Servir tiède ou froid mais ne pas mettre au frais.