TARTE POMME LIANE MERINGUÉE ?

NIVEAU	TEMPS DE PRÉPARATION	POUR
Difficile	**40 Minutes**	**6 Personnes**

Les ingrédients

Pour la garniture :

- **6 pommes lianes ?**
- 250 gr de sucre en poudre
- 6 œufs ?
- 60 gr de beurre ?

Pour la pâte sucrée :

- 250 g de farine
- 100 g de beurre doux ?
- 100 g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf

Pour la meringue :

- 6 blancs d'œufs
- 300 g sucre en poudre
- 100 g de coco râpé ?

Par

Robert Caune – Relais de la Vallée
© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou

LES ÉTAPES

1. Pour la préparation de la pâte sucrée : mélangez à la main 250 g de farine, 100 g de beurre doux, 100 g de sucre glace et un jaune d'œuf. Etalez la pâte dans un moule à tarte. Réservez au frais. Puis mettre votre pâte à cuire au four pendant 15 minutes à 150°.

2. Pour la préparation des fruits : dans une casserole, mettez le jus de pommes lianes avec 250 g de sucre et 6 œufs entiers. Faîtes cuire à feu doux en mélangeant au fouet jusqu'à ce que vous obteniez une crème onctueuse. Rajoutez 60 g de beurre en fin de cuisson. Retirez la pâte de votre four, puis versez l'appareil. Enfournez votre préparation à nouveau pour 15 minutes de cuisson à 130°. Laissez refroidir.

3. Pour la préparation de la meringue : battez au mixeur vos six blancs d'œufs, auxquels, vous rajouterez petit à petit les 300 g de sucre en poudre. La meringue est prête lorsque vous obtenez le bec d'oiseau.

4. Dressez la meringue sur la pâte refroidie.
Dans une poêle, faîtes cuire le coco râpé avec un peu de sucre.
Pour le dressage, rajoutez le coco bruni sur la meringue.