



Tartelettes meringuées rhubarbe et lime

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 18

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

TEMPS DE REPOS : 3H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 18 petites tartelettes (j'ai utilisé celles vendues en épicerie, marque maison ou Tenderflake à votre choix)
- 1 1/4 tasse de sucre
- 1/4 tasse de fécule de maïs
- 4 jaunes d'œufs
- Le zeste râpé de 3 limes
- 3/4 tasse de jus de rhubarbe
- 1/4 tasse de jus de lime (environ une lime)
- 1 tasse d'eau
- 2 c. à soupe de beurre non salé

Meringue

- 1/4 c. à thé de crème de tartre
- 1/2 tasse de sucre
- 2 blancs d'œufs

Préparation

1. Faire cuire les fonds de tarte selon les instructions du fabricant.
2. Dans une casserole, hors du feu, mélanger le sucre et la fécule. Incorporer les jaunes d'œufs, le zeste, le jus de lime et le jus de rhubarbe en remuant à l'aide d'un fouet. Ajouter l'eau et porter à ébullition en remuant. Laisser mijoter une minute et retirer la casserole du feu. Passer au tamis.

Ajouter le beurre et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu.

3. Verser dans la croûte. Couvrir et mettre au frigo pour les refroidir.
4. Pendant ce temps, à l'aide d'un malaxeur ou d'un robot, mélanger les blancs d'œufs, la crème de tartre et le sucre. Fouetter jusqu'à ce que des pics fermes se forment. Mettre dans une poche à pâtisserie et décorer vos tartelettes.
5. Vous pouvez griller votre meringue à la torche ou au four. Si vous utilisez le four, mettre les plaques contenant les tartelettes sur la grille du centre. Griller environ 15 minutes à 350 F ou jusqu'à ce que la meringue soit bien dorée.
6. Réfrigérer quelques heures avant de servir.