

## Tarte à la rhubarbe



*1 fond de biscuit de 24 cm Ø (acheté ou fait maison), 1,2 kg de rhubarbe, 200 g de sucre fin, 1 sachet de sucre vanillé, 1 zeste de citron très mince, 5 c. à soupe de vin blanc ou de jus de pommes, 3 c. à soupe de fécule, 3 blancs d'œufs, 150 g de sucre, 2 c. à soupe d'amandes effilées.*

Peler la rhubarbe et la couper en morceaux de 2-3 cm. Mélanger avec le sucre et le sucre vanillé et laisser reposer un moment pour faire sortir le jus. Ajouter le zeste de citron et cuire le tout 5 minutes. Délayer la fécule dans le vin blanc ou le jus de pommes, l'incorporer à la rhubarbe et cuire encore 2 à 3 minutes. Faire refroidir rapidement. Batta les blancs d'œufs en neige ferme, puis incorporer délicatement le sucre. Répartir la rhubarbe sur le fond de biscuit et couvrir régulièrement avec la masse meringuée; saupoudrer d'amandes effilées. Glisser la tourte dans le four (préchauffé à haute température) 4 à 5 minutes ou dorer au gril infrarouge.