

# Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn - Difficulté : Moyen



## Tarte au chocolat meringuée

### > Préparation

Préparer de la pâte :

- Dans un saladier, mélanger, la farine, la levure, le sucre, l'oeuf (battre un oeuf entier et en verser la moitié dans la pâte) la poudre d'amande, le sel, l'extrait d'amande amère.
- Ajouter le beurre coupé en petits cubes. Bien mélanger du bout des doigts pour incorporer le beurre à la préparation.
- Lorsque la pâte est homogène, former une boule, filmer et laisser reposer au frais pendant 1 heure.
- Après ce temps, sortir la pâte, l'étaler (entre deux feuilles de papier sulfurisé. Garnir un moule à tarte beurré et fariné. Piquer la pâte avec une fourchette.
- Faire cuire à blanc pendant 15 minutes. Laisser refroidir le fond de tarte.

Préparer la garniture chocolatée :

- Fouetter les sucres avec l'oeuf entier et les jaunes d'oeuf.
- Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter le chocolat fondu aux oeufs sucrés, bien mélanger. Ajouter la crème et l'extrait de café. Bien mélanger.
- Répartir le tout sur le fond de tarte. Faire cuire pendant 15 mn environ à 180°.

Préparer la meringue :

- Monter les blancs en neige et ajouter le sucre en trois fois.
- Décorer le tarte avec la meringue à l'aide d'une poche à douille.
- Passer sous le grill quelques instants (bien surveiller, la meringue doit à peine se colorer, surtout pas noircir).

### Ingédients

La pâte :

- 125 g de farine
- 1 pincée de levure chimique
- 60 g de beurre
- 1 petit oeuf
- 65 g de poudre d'amande
- 65 g de sucre
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 1 pincée de sel

La garniture :

- 2 jaunes d'oeufs + 1 entier
- 30 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de chocolat
- 70 ml de crème liquide
- quelques gouttes d'extrait de café

La meringue :

- 2 blancs d'oeufs
- 80 g de sucre en poudre