

Recette. Tarte à la rhubarbe meringuée

Rapportée de Chine par Marco Polo, la rhubarbe est une plante de la famille des Polygonacées qui a su s'imposer dans les potagers.

On se régale de compote, confiture, crumble ou tarte... et pourtant, la rhubarbe est également consommée salée dans les pays d'Europe du nord. Pas si étonnant, c'est la cousine de l'oseille !

Ingrédients

Pâte sablée

- 250g de farine
- 125g de beurre ou margarine
- 50g de sucre de canne
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Flan à la rhubarbe

- 6 beaux bâtons de rhubarbe
- 2 jaunes d'œuf
- 100g de sucre de canne pour le flan et 50g pour la macération
- 4 cuillères à soupe bombées de crème fraîche
- 3 cuillères à soupe rases d'amandes en poudre

- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 pointe de gingembre en poudre

Meringue

- 2 blancs d'oeuf
- 50g de sucre de canne
- 1 pointe de bicarbonate de soude alimentaire

Préparation

Éplucher les pétioles, ou bâtons de rhubarbe. Si la peau est fine, la laisser partiellement car cela réduit l'acidité.

Fendre les tiges en 2 ou 4 et les découper en dés. Déposer dans un saladier et saupoudrer de sucre. Laisser macérer au moins 2 heures, idéalement une nuit. Avec une passoire, égoutter la rhubarbe et récupérer le jus.

Préchauffer le four à 180°C (Th 6). Préparer la pâte sablée en mélangeant l'ensemble des ingrédients. Abaisser la pâte dans un moule à tarte classique beurré et précuire 15 minutes.

Préparer le flan et ajouter les dés de rhubarbe. Verser le tout sur la pâte sablée. Enfournier à nouveau 20 minutes à 200-220°C (Th7). Monter les œufs en neige au dernier moment. Lorsqu'ils sont très fermes, ajouter le sucre et le bicarbonate en les soulevant sans les casser. Étaler les blancs sur la tarte et former des pointes ou tourbillons. Enfournier à nouveau 20 minutes et laisser dorer la meringue.

Remarques

La plante est réputée laxative. Avant de consommer ses pétioles, on utilisait ses racines en tisane.

Les plus gourmands apprécieront le sirop récupéré après macération, mais en petite quantité pour éviter les maux de ventre dus à l'acide oxalique que contient la plante.

Attention, la concentration en acide oxalique est très forte dans les feuilles. Elles ne sont pas comestibles, il ne faut pas les cuisiner, ni les donner à manger aux animaux. Au compost !

Lorsque l'on récolte les pétioles, il faut toujours en laisser un tiers, voire la moitié, pour ne pas affaiblir le plant.