

Tarte au Chocolat Meringuée

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BISCUITS SABLÉS	300 g
- BEURRE	80 g
- OEUF(S)	3 oeufs
- SUCRE SEMOULE	4 c à soupe + 150 g
- ESSENCE DE VANILLE	1/2 c à café
- MAIZENA	4 c à soupe (brun)
- LAIT	600 ml
- CHOCOLAT FONDANT	100 g

Recette:

- Ecrasez les biscuits dans un sachet plastique.
- Faites fondre le beurre dans un grand plat creux doucement au micro-onde. Incorporez les biscuits écrasés avec une spatule.
- Chemisez le moule à tarte de papier sulfurisé puis étalez le mélange en tassant avec le dos d'une cuillère y compris sur les bords. Placez au frigo.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Pour la garniture, mélangez les jaunes d'œufs avec les 4 c à soupe de sucre et la maïzéna dans une jarre.
- Chauffez le lait et ajoutez-le peu à peu dans la jarre en fouettant continuellement.
- Remplacez le mélange obtenu dans la casserole et chauffez doucement en fouettant pour que la préparation épaississe. Laissez refroidir un peu puis étalez sur le fond de tarte.
- Préchauffez le four à 175°C.
- Préparez la meringue en fouettant au robot les blancs d'œufs en neige en ajoutant progressivement les 150 g de sucre semoule et finalement l'extrait de vanille.
- Répartissez la meringue sur la tarte cuire au four pendant 30 minutes.
- Laissez complètement refroidir avant de démouler.

