DE-291

Tarte aux Pêches et Corn Flakes Meringuée

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1
- PECHE(S)	6 demis au sriop
- CORN FLAKES	60g (Style Frosties ou Nature)
- CREME FRAICHE	150g
- SUCRE SEMOULE	70g
- ESSENCE DE VANILLE	2 c à café
- BLANC(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déroulez la pâte dans un moule à tarte et faites-la cuire 15 minutes à blanc.
- Fouettez légèrement les blancs avec un fouet.
- A la sortie du four, retirez les pois qui ont servi à cuire à blanc et badigeonnez le fond de la pâte de blanc d'œufs légèrement battu. Replacez au four pour 5-7 minutes. Laissez refroidir sans démouler.
- Baissez le four à 170°C.
- Egouttez les pêches et conservez le sirop.
- Montez les blancs en neige ferme et ajoutez le sucre impalpable lorsqu'ils commencent à prendre.
- Dans un plat creux, mélangez le sucre semoule, la crème, la vanille et les corn flakes.
- Versez ce mélange sur le fond de tarte refroidie puis déposez-y les pêches et répartissez les œufs en neige tout autour en laissant un peu de pêches apparentes.
- Enfournez pour 30-35 minutes.
- A la sortie du four, nappez le sommet des pêches avec le sirop.
- Laissez refroidir avant la dégustation.