



Desserts

Tarte au melon avec meringue

Pour 6 personnes.

Ingrédients

Pour le fond biscuité

180 grammes de biscuits (aux céréales)
1 cuillère à soupe poudre de cacao
40 grammes amarettini
130 grammes de beurre

Pour la pâte

1/2 cuillère à café extrait de vanille
1 cuillère à café de maïzena
1 cuillère à soupe de beurre
50 grammes de farine
30 grammes de sucre
1 melon (Cantaloupe)
3 jaunes d'oeuf
sel

Pour la meringue

120 grammes de sucre fin
3 blancs d'œufs

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre le beurre dans un poêlon. Entretenez émiettez les biscuits de céréales et les amarettini dans un plat, ajoutez-y le cacao en poudre, versez le beurre par-dessus puis mélangez bien le tout. Garnissez une forme à tarte de papier sulfurisé, répartissez le mélange dans la forme et appuyez bien le fond et les bords. Enfourez le fond de biscuit durant 15 minutes puis laissez-le refroidir.

Augmentez la température à 200 °C. Coupez le melon en deux, dénoyautez-le, retirez la chair que vous coupez en petits dés. Portez la chair à ébullition puis faites-en une purée fine. Mélangez la maïzena avec un peu d'eau

et ajoutez-la. Portez le tout encore une fois à ébullition et laissez la purée se lier. Mélangez la farine, le sucre et le sel et mélangez cela à la purée. Clarifiez les oeufs, réservez les blancs et mélangez les jaunes bien lisses avec 2 cs d'eau. Ajoutez-les au mélange de melon et faites cuire le tout 15 min. jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Incorporez le beurre et l'extrait de vanille et versez le mélange dans la forme.

Battez les blancs d'oeuf en neige avec une pincée de sel. Ajoutez le sucre fin progressivement. Versez la mousse sur la crème de melon en la répartissant en nuages. Tirez quelques pics vers le haut avec une cuillère.

Enfournez la tarte 15 minutes jusqu'à ce que les pics soient bien dorés. Laissez ensuite bien refroidir avant de servir.

Ustensiles de cuisine

Four

