

# TARTE À LA FRAMBOISE MERINGUÉE REVISITÉE



4



20 min



25 min

## VOTRE PANIER NETTO

250 g de brioche

•  
400 ml de lait•  
6 œufs•  
90 g de sucre•  
200 g de confiture de framboise•  
Le jus d'un citron

Pour la meringue :

•  
3 blancs d'œufs•  
150 g de sucre en poudre

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 170° C.
2. Découpez la brioche en petits cubes et tapissez-en le fond d'un moule amovible beurré et fariné.
3. Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre puis ajoutez le lait et le jus de citron. Versez le mélange sur la brioche et enfournez pendant 45 min.
4. Sortez le moule et laissez refroidir 5 min puis étalez la confiture de framboise.
5. Montez les blancs en neige ferme puis incorporez le sucre en 3 fois sans cesser de fouetter. Remplissez un sac congélation avec la meringue. Coupez l'extrémité de la du sac congélation puis déposez des petits dômes de meringue sur le gâteau.
6. Enfournez 10 min à 170° C. Dégustez tiède ou froid.