

Le palais gourmand

Croûte:

1 1/4 tasse de chapelure de biscuits Graham
2 c. à table de sucre
1/4 tasse de beurre fondu

Préchauffer le four à 350° (180°). Dans un bol, mélanger la chapelure, le sucre et le beurre. Presser dans un moule à tarte de 9 pouces (23cm) de diamètre jusqu'au rebord. Cuire au four, sur la grille du centre, environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laisser refroidir.

Garniture:

2 c. à thé de gélatine
3 c. à table d'eau
1/2 tasse de sucre
2 c. à thé de fécule de maïs
2 tasses de purée de fraises (4 tasses de fraises fraîches ou congelées, réduites en purée)
Le jus d' 1 citron
3 jaunes d'oeufs

Dans un bol, saupoudrer la gélatine sur l'eau et laisser gonfler 5 minutes. Réserver.

Dans une casserole, hors du feu, mélanger le sucre, la fécule et ajouter la moitié de la purée de fraises, le jus de citron et les jaunes d'oeufs en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Porter à ébullition à feu moyen en remuant constamment à l'aide d'un fouet. Incorporer la gélatine et laisser mijoter jusqu'à ce quelle soit dissoute. Ajouter le reste de la purée de fraises et laisser tiédir. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit tempéré, soit environ 30 minutes. Verser dans la croûte. Réfrigérer environ 6 heures ou toute une nuit.

Meringue:

3 blancs d'oeufs, tempérés
Une pincée de crème de tartre
1/2 tasse de sucre

Dans un bol, fouetter les blancs d'œufs avec la crème de tartre au batteur électrique jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à l'obtention de pics fermes. Placer la grille dans le haut du four et le préchauffer à gril (broil). Étendre la meringue sur la tarte refroidie en couvrant complètement jusqu'aux bords de la croûte, faire dorer sous le gril en surveillant.