



Tarte chocolat meringuée et pistache

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La rencontre du chocolat, de la pistache et par la dominance d'une meringue. Je vous présente ma tarte chocolat meringuée et pistache.

Ingrédients:

- 350 g de pâte sucrée
- 120 g de chocolat noir 65% minimum
- 30 g de pâte de pistache
- 400 g de lait demi-écrémé
- 50 g + 100 g de sucre en poudre
- 80 g de maïzena
- Cognac*
- 3 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs

Recette	8-10
pour:	personnes



Réalisation:

Pour la réalisation de la tarte **meringuée au chocolat**, il faut faire de la pâte sucrée deux ou trois jours avant. La recette est sur le lien suivant "recette de pâte sucrée".

Réaliser un fond de tarte dans un cercle de 20 cm de diamètre. Le **cuire à blanc** et le laisser refroidir. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Casser le chocolat en morceaux et le mettre dans une casserole. Ajouter le lait et le faire fondre sur le feu doux en **mélangeant constamment**. Délayer la maïzena avec 3 cuillères à soupe de lait. Verser dans la casserole de **chocolat fondu** et cuire jusqu'à ébullition. La crème doit épaissir et ajouter les 50 grammes de sucre en poudre. Bien mélanger au fouet. Ajouter hors du feu le cognac, la pâte à pistache et les jaunes d'œufs. **Mélanger jusqu'à obtenir** une crème **bien lisse**. Verser la crème chocolat dans le fond de tarte cuit. Lisser à l'aide d'une spatule inox. Cuire au four pendant 10 minutes à 230 °C. **Battre en neige les blancs d'œufs** et incorporer les 100 grammes de sucre en poudre. Fouetter jusqu'à obtenir un mélange brillant. **Déposer dessus la meringue en formant des pics** sur toute la surface de la tarte cuite. Cuire au four pendant 12 minutes environ jusqu'à que la meringue soit dorée sur le dessus. Laisser refroidir avant de servir.

