

Tarte meringuée aux casseilles

Bonjour à toutes et tous,

La gourmandise sera au rendez-vous dans ce billet, car je souhaite vous retrouver autour d'une délicieuse recette dédiée à un fruit de saison : la *casseille*. Si nous ne connaissez pas, je vous recommande chaudement la découverte et ce dessert ☐

La [casseille](#) (ou « *caseille* » avec un seul « S » ou encore « *casseillier* »), comme son nom peut l'indiquer, est un arbuste hybride entre le cassis et la groseillier à maquereau. Il porte des feuilles proches des groseilles, et forme des fruits noirs prenant une forme de « très grosse groseille ». Une fois mures, sont de type fruit rouges, plutôt acidulés, et je leur trouve une petite saveur tirant vers la myrtille... C'est un petit délice à déguster nature.

Comme nos casseilliers ont plusieurs années déjà, leur taille et leur production est devenue très généreuse, et laisse ouverte la porte d'une utilisation en dessert. Les recettes casseille ne sont clairement pas courantes, et c'est plutôt en cherchant des recettes aux groseilles que j'ai trouvé le concept de cette tarte meringuée ([source](#), [version groseille](#)). L'idée est simple : une pâte maison sablée, une meringue généreuse, dans laquelle on incorpore directement les casseilles. C'est une tarte peu complexe, et vite réalisée.

A la dégustation, je dois avouer que c'est une tuerie : on retrouve du croquant/moelleux avec la pâte, du moelleux /fondant avec la meringue, du fruité avec les casseilles. L'acidité du jus de casseille se mélange à la cuisson avec le sucre de la meringue, pour former un ensemble sucré-acidulé. Les amateurs de desserts aux fruits rouges acidulés et de cassis/groseilles/casseilles devraient s'en régaler... Mais je dois vous prévenir que cela risque de laisser sur leur faim les amateurs de fruits rouges aux saveurs plus douces (cerises, fraises) (Nota : Ce fut le cas pour mon mari).

Étant ravie de cette tarte casseille, meringuée j'aimerais vous partager la recette. Notez juste que si vous ne disposez pas de casseilles, **vous pouvez remplacer sans problème par la même quantité de groseille ou de cassis.**

~~~~~



© Au Fil du Thym



~~~~~

Recette : Tarte meringuée aux casseilles

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Pour une tarte casseille de 6 à 8 personnes (moule à manqué de 26cm)

Pour la pâte :

- 160 g de farine
- 150 g de beurre

- 4 jaunes d'œufs (les blancs pour la meringue)
- 160 g de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique pincée de levure chimique
- (Facultatif) 1 cuillère à soupe de romarin haché

Pour la [meringue](#) aux casseilles

- 500 g de [casseilles](#)
- 4 blancs d'œufs
- 240 g de sucre



Casseille du jardin

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la pâte à tarte

- Faites fondre le beurre puis laissez tiédir. Séparez les blancs des jaunes et réservez les deux en séparé.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporez progressivement la farine, levure et le beurre fondu par alternance. Vous pouvez y aller par moitiés, il n'y a pas de problèmes. Mélangez le tout jusqu'à former une pâte bien homogène. Si vous souhaitez mettre du romarin, incorporez le sur la fin.
- Récupérez votre pâte puis déposez dans un moule à manqué préalablement beurré. Etalez bien, puis lissez avec la paume de la main ou le dos d'une cuillère.
- Enfournez pour 15 minutes environ à 180°C. La pâte est cuite quand elle commence à dorer et que si vous y enfoncez un couteau, il ressort bien sec.
- Laissez refroidir un peu (sans le démouler) avant de passer à l'étape 2

Étape 2 : La meringue aux casseilles.

- Lavez vos casseilles et égouttez les soigneusement.
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre.
- Incorporez les casseilles à la meringue sans trop mélanger.
- Déposez la meringue aux casseilles sur le fond de tarte.
- Enfourez pour 10 à 15 minutes à 180°C. La meringue doit colorer mais rester assez claire.

Dégustez à température ambiante ou légèrement frais.



Astuces :

- (*) Cette recette de tarte aux casseilles est utilisable avec d'autres fruits rouges acidulés par des groseilles du cassis, ou un mélange groseille/framboise. Évitez les fruits sucrés comme la fraise ou la cerise.
- *Conservation* : Cette tarte casseilles se conservera une journée à température ambiante. Il est préférable de ne pas le mettre au réfrigérateur, sinon la meringue va perdre son côté croustillant.
- Si vous souhaitez utiliser des fruits surgelés, veillez à utiliser une fois bien décongelés et bien égouttés.

Suggestions Maison : Desserts acidulés

Sorbet casseille framboise



Tarte pana cotta coco & groseilles



~~~~~