

# Tarte meringuée à la casseille

Bonjour à toutes et tous

Nous avons planté dans le jardin plusieurs arbustes à petits fruits, dont des **casseilliers**. Le casseilliers ( ou « caseiller » avec un seul « S »), comme son nom peut l'indiquer, est un arbuste hybride entre le cassis et la groseille à maquereau. Il porte des feuilles proches des groseilles a, et forme des fruits noirs appelés [casseille](#) prenant une forme de « très grosse groseille » et 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 de casseille ne sont clairement pas courantes, et c'est plutôt en cherchant des idées autour des groseilles que j'ai trouvé le concept de cette tarte meringuée ([source, version groseille](#)). Elle est assez simple (une pâte maison sablée, une meringue généreuse, dans laquelle on incorpore directement les casseilles) 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 casseille. Les amateurs de desserts aux fruits rouges acidulés et de cassis/groseilles/casseilles devraient s'en régaler...

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



© Au Fil du Thym

Tarte meringuée aux casseilles



~ TARTE À LA CASEILLE  
MERINGUÉE ~



Tarte meringuée aux casseilles

---

# Recette : Tarte meringuée à la casseille

Saison de la recette : Juin-Juillet

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

## 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.
- Enfournez 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 casseille 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, veuillez à utiliser une fois bien décongelés et bien égouttés.
-