# Tarte meringuée aux pommes

6 pers | 30 mn | 30 mn

## Les **ingrédients**

- 1 pâte feuilletée
- 4 pommes
- 2 c. à s.de sucre de canne
- 1 gousse de vanille
- 200g de sucre
- 6 œufs
- 1 pincée de sel

## La **recette**

**Etape 1**

Préchauffer le four à 180 °C.

**Etape 2**

Étaler la pâte dans un moule à tarte et piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Réserver au frais.

**Etape 3**

Éplucher les couper les pommes en morceaux. Dans une poêle, faire caraméliser les pommes avec le sucre et les grains de vanille.

**Etape 4**

Déposer les pommes sur la pâte à tarte et enfourner environ 30 minutes.

**Etape 5**

Préparer la meringue. Casser les œufs et conserver seulement les blancs. Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec 200g de sucre. Une fois qu'ils sont fermes, incorporer le reste du sucre et mélanger délicatement pour ne pas casser les blancs.

**Etape 6**

Une fois la tarte cuite, ajouter la meringue. La dorer au chalumeau.