

Meringué Rennais aux pommes Reine des reinettes



Vous devrez utiliser des pommes type Reine des Reinettes de préférence ou encore Elstar ou Melrose. Pour encore plus de gourmandise, cette recette peut être effectuée sur une base de pâte sablée ou brisée ou avec des éclats de palets bretons (voir les [astuces du chef](#)) !

Recette du meringué Rennais

- *Préparation* : 30minutes
- *Cuisson* : 45minutes
- *Nombre* : 6 à 8 personnes

Ingredients

- 1 kg de pommes
- 1 L de lait
- 500 g de sucre en poudre



- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 10 cl de lambig
- 4 oeufs
- 1 gousse de vanille
- Facultatif :
- 1 pate sablée
- ou 1 pate brisée
- ou des morceaux de palets bretons

Instructions

Préparez la crème pâtissière

- Dans un saladier, faites blanchir les 4 jaunes d'oeufs (*gardez 2 blancs pour faire la meringue*) avec 200 g de sucre.
- Ajoutez la farine et mélangez, puis la moitié d'un verre de lait pour liquéfier le tout.
- Dans une casserole, faites tiédir le restant de lait puis ajoutez-le dans votre préparation.
- Fendez la gousse de vanille en 2 et ajoutez-la également.
- Remettez la préparation dans la casserole et laissez épaissir à feu doux en remuant régulièrement.
- Une fois que la crème commence à bouillir, elle est prête ! Si vous la trouvez trop épaisse, n'hésitez pas à ajouter un peu de crème fleurette.
- Réservez la crème.

Préparez la compote de pommes

- Épluchez et découpez les pommes en cubes (*utilisez des pommes acidulées type Reine des Reinettes ou Elstar*).
- Dans une casserole, ajoutez le beurre demi-sel et faites-le fondre.
- Faites revenir les pommes dans le beurre avec 200 g de sucre.
- Dès que vous obtenez une compotée caramélisée, vous pouvez la verser dans un saladier.
- Mélangez avec 10 cl de lambig (*eau-de-vie de cidre*).
- Si le mélange est trop liquide, n'hésitez pas à le passer dans une écumoire.

Préparez la meringue

- Fouettez les 2 blancs en neige avec les 100 g de sucre restants au batteur ou au mixeur.
- Quand les cristaux de sucre ont disparu et que les blancs sont bien fermes, votre meringue est prête.

Réalisez le montage

- Préchauffez le four à 120° (thermostat 4).

- Beurrez votre plat (*type plat à gratin*) : étalez une couche de crème pâtissière, puis une couche de compotée de pommes et ainsi de suite jusqu'à qu'il n'y ai plus de préparation !
- Recouvrez avec la totalité des blancs en neige.
- Saupoudrez avec un peu de sucre glace.
- Laisser doré le dessus de la meringue à four doux pendant environ 10 à 15 mn (*surveillez bien que votre meringue ne brûle pas*).