

MAI 2021 | LE JOURNAL INTERNE DU
CENTRE EUROPEEN UNIVERSITAIRE



LE JOLI MOIS DE MAI



© NICCOLÒ CARANTI

EUROPE | CONFINEMENT | MÉMOIRE
SORTIES | CINÉMA | RECETTES

Le mois de mai, c'est...

C'est avant tout le mois pendant lequel l'Europe est mise à l'honneur ! Mais c'est aussi (presque) la fin des cours à l'université et le moment des rendus, dont le mémoire, et si on en parlait ?

Qui dit fin des cours, dit du temps libre et avec la fin du troisième confinement, le moment de sortir ! Pourquoi pas aller se promener aux alentours de Nancy ? Sinon, on vous propose une série de films européens à regarder !

Pour accompagner votre lecture, vous reprendriez bien un bout de tartelette rhubarbe meringuée dont on vous partage la recette ?

L'agence Com'EU



— 03

LE JOLI MOIS DE L'EUROPE

— 05

LE POINT SUR LA PANDEMIE :
FRANCE ET PAYS VOISINS

— 07

MON MEMOIRE ...

— 09

AUTOUR DE NANCY...

— 11

LE CINEMA EN EUROPE

— 13

QUE MANGER CE MOIS-CI ?

3 LE JOLI MOIS DE L'EUROPE



Qui dit mois de mai, dit festivités, et quoi de plus beau que le printemps pour célébrer l'Europe ! On vous propose alors de découvrir le Joli Mois de l'Europe à travers les différentes régions de France. Rencontre avec Sandra Chaignon, chargée de mission communication et valorisation des fonds européens à l'Agence Nationale de la Cohésion des Territoires

L'Agence Nationale de la Cohésion des Territoires

Sur le champ européen, l'ANCT est une autorité de coordination des fonds européens en France. À ce titre, elle coordonne avec les services de l'État et les régions, la communication sur les fonds européens en France. La communication sur l'Europe est une obligation réglementaire qui impose aux Etats membres de communiquer sur l'apport de l'Union européenne dans la vie des citoyens.

Qu'est-ce que c'est ?

Créé en 2010 à l'initiative de la région Aquitaine, le « Joli Mois de l'Europe » est un mécanisme national visant à organiser des événements à la fois régionaux et nationaux sur le thème de la fête de l'Europe.

Une date commémorative

Le Joli Mois de l'Europe met ainsi en avant les événements organisés du 1er au 31 mai autour de la fête de l'Europe le 9 mai. Cet événement agit ainsi comme une extension de cette célébration afin de faire du mois de mai un véritable temps fort pour l'Europe en France.

Dans quel but ?

Le but de cette opération annuelle est de faire de l'Europe un thème de réflexion et faire prendre conscience aux habitants de ce que l'Europe fait dans leur région. Il donne la possibilité à la société civile d'organiser des actions pendant le mois de mai autour ce thème et de promouvoir l'Europe.

4 LE JOLI MOIS DE L'EUROPE



Comment est-il célébré ?



Les événements sont multiples, Les partenaires en régions organisent des actions autour du 9 mai ou sur le Joli Mois de l'Europe. On peut retrouver des conférences, des débats, des actions sur les réseaux sociaux, des concours, des quizz ou la visite de projets financés par l'Europe.

Pendant la pandémie



La pandémie et ses mesures sanitaires, entrave les célébrations. Ainsi, depuis 2020, la stratégie est digitale. En effet, l'ANCT coordonne diverses actions réalisées par les régions et les partenaires. Cette année, l'Agence lance une web TV se nommant "Europe en France TV" avec des émissions retransmises, des vidéos, des reportages sur l'Europe en France. Son lancement est prévu symboliquement le 9 mai.



Et pour les étudiants ?

Les étudiants pourront quant à eux participer à des conférences sur les carrières européennes ou territoriales dans la dernière quinzaine du mois de mai. Ces conférences et webinaires seront accessibles via la webTV et en replay.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur :

[Www.jolimoisdeleurope.eu](http://www.jolimoisdeleurope.eu)

Et pour participer à cet événement, vous pouvez vous identifier ou effectuer une recherche avec les # suivants :



Manon Mentré

#JMEUROPE

#EUINMYREGION



Cynthia Rubert

5 LE POINT SUR LA PANDÉMIE

EN FRANCE

• Couvre-feu

Des mesures renforcées sont en vigueur sur l'ensemble du territoire métropolitain français depuis le samedi 3 avril 2021. Le couvre-feu est passé de 18h à 19h. Tout déplacement entre 19h et 06h est interdit sous peine d'une amende de 135 €.

Les sorties sont autorisées dans un rayon de 10km autour de son domicile, sauf pour motifs familiaux, impérieux ou professionnels comme accompagner un enfant chez un parent ou la possibilité de retour en France pour les Français de l'étranger, ainsi que les trajets des travailleurs transfrontaliers.

• Primaire, secondaire, université

Le président de la République a indiqué que les cours dans les écoles, les collèges et les lycées seront organisés à la maison la semaine du 5 avril. Puis, à partir du 12 avril, il y aura deux semaines de vacances simultanées pour toutes les zones scolaires.

Le retour en classe sera effectif dans les écoles maternelles et élémentaires à compter du 26 avril tandis que, pour les collèges et les lycées, les cours se dérouleront en distanciel cette semaine-là. Enfin, le retour en classe est prévu le 3 mai pour tous.

Quant aux universités, les étudiants pourront continuer à s'y déplacer une journée par semaine.

• Bars, restaurants et cafés

Pour le moment, ces lieux sont fermés depuis le 30 octobre 2020.

Concernant les modalités de réouverture, le gouvernement a proposé aux restaurateurs un plan de réouverture en trois phases, :

- La première étape, celle du 3 mai, consiste à la levée des restrictions de déplacement sur le territoire national ;
- L'autre étape sera à la mi-mai, probablement le 19 mai : les terrasses des restaurants, et quelques lieux de cultures (cinéma, théâtre et musées) pourront rouvrir ;
- La troisième étape aura lieu autour du 9 juin. Les restaurants des départements, où le virus circule moins, pourront rouvrir.

• Voyages internationaux

La règle des 10 kilomètres étant levée à compter du 3 mai, on peut espérer que les Français, sur présentation d'un test PCR négatif de moins de 72 heures, pourront voyager à l'étranger, à condition que les frontières des autres pays soient ouvertes. Mais pour l'heure, aucune annonce officielle concernant les voyages internationaux n'a été faite par le gouvernement.

Dans un avis datant du 23 avril, le ministère des Affaires étrangères rappelle que « tous les déplacements depuis l'étranger vers la France et de France vers l'étranger restent strictement déconseillés jusqu'à nouvel ordre »..

6 LE POINT SUR LA PANDÉMIE

CHEZ NOS PAYS VOISINS



• Bars, restaurants et cafés

Au contraire de la France, les mesures de restriction sont plus flexibles chez ses voisins à l'est. Au Luxembourg, les restaurants et bars peuvent rouvrir normalement entre 6h00 et 18h00, toutefois, avec certaines limitations : le nombre des clients par table autorisé se limite à 2 personnes, sauf s'il s'agit des personnes vivant dans le même foyer; une distance minimale de 1,5 m entre les tables est également appliquée.

Dans la Sarre, les restaurants peuvent rouvrir depuis le 7 avril avec certaines conditions : les clients peuvent aller aux restaurants et bars, après avoir préalablement pris un rendez-vous et ils doivent aussi fournir un test PCR négatif de 72 heures.

• Partir à l'étranger, une bonne idée ?

Aucun contrôle terrestre pour entrer au Luxembourg n'est jusqu'à présent appliqué, sauf pour les arrivées par l'aéroport du Luxembourg. Il faut obligatoirement présenter un test PCR négatif de 72 heures. Toutes les personnes de provenance d'un pays appartenant à l'espace Schengen peuvent visiter et transiter normalement.



**Guilherme
Carvalhedo Cunha**

• Couvre-feu

Dans la Sarre, territoire allemand frontalier à la France, le couvre feu n'est effectivement appliqué que si l'incidence des derniers 7 jours dépasse le cap de 100 cas de contamination. Dans ce cas d'urgence, la région administrative concernée applique un couvre feu de 22h jusqu'à 5h. L'Allemagne étant un état fédéral ne possède pas de restrictions à niveau national comme en France.

Au Luxembourg, l'interdiction de sortir s'applique entre 23h00 et 6h00: pendant ce créneau, les déplacements de personnes sur la voie publique sont interdits, sauf en raison de motifs impérieux comme dans le cadre d'une activité professionnelle ; pour des consultations médicales ou des dispenses de soins de santé ou pour des motifs familiaux impérieux.

En ce qui concerne la frontière franco-allemande, un test PCR négatif datant de moins de 48 heures est désormais exigé par les autorités allemandes, notamment dans la frontière entre la Sarre et la Moselle - région classée par les autorités allemandes de haut risque. En plus, l'obligation de remplir un formulaire avec les données du voyageur est aussi exigée par les autorités dans la frontière.

7 MON MÉMOIRE

EN 280 CARACTÈRES

Qui dit mois de mai dit rendu de mémoire pour les étudiants et étudiantes de M1 du parcours communication. Nous vous proposons de découvrir, sous la forme MT180s quelques sujets pour découvrir leur travail et des conseils pour rédiger vos mémoires, rapports de stage et tout autre rendu important pour votre master sans stress.

MT180s : qu'est-ce que c'est ?

En 3 minutes, les doctorants présentent leur travail, de façon claire et concise mais surtout argumentée pour convaincre un jury de profane. C'est un concours organisé au niveau de chaque université puis les finalistes participent à la finale nationale. Le prix ? Une petite somme mais surtout une valorisation nationale de leur travail à mettre en gras sur leur CV!

Pour plus d'informations : <https://mt180.fr/>
Inspiré de Three minute thesis de Queensland University, Australie.



Et la version du CEU alors ?

Inspiré de MT180s, les étudiants et étudiantes du master se sont prêtés à l'exercice avec quelques modifications. C'est en 280 caractères, le format d'un tweet qu'ils nous présentent leurs sujets. Pas de concours ici, juste la pratique de l'exercice de synthèse.



Marion Chaudy
@M1com

Mon mémoire porte sur la renaissance du vinyle face au numérique : j'y fait une analyse historique de la culture musicale et ses outils et je répondrai à des questionnements sur notre consommation actuelle, suivi d'une approche sur les paramètres influençant nos goûts culturels



Clara Bellay
@M1com

Je m'intéresse à Instagram et notamment comment on est passé d'un réseau social où on postait des photos avec un filtre Retrica à quasiment une plateforme e-commerce. Pour ça, je cherche à comprendre pourquoi sommes-nous accro à cette application particulièrement ainsi que l'impact des influenceurs ont sur notre consommation.



Marion Clément
@M1com

La distinction de la prise en charge du devoir de mémoire de la Shoah entre la RFA et la RDA des années 1940 à 1990 avec côté ouest l'omerta et la dénazification ratée et de l'autre une propagande anti-nazie promouvant l'héroïsme communiste et rejetant la faute sur l'Occident



Bianca Iulia Popescu
@M1com&Gestion

Dans la ville de Mioveni, en Roumanie, on retrouve aujourd'hui l'un des cinq enfants du groupe Renault. Il contribue de manière significative à l'expansion et à l'augmentation du revenu familial. Dacia, le pari low cost en Europe est la seule marque à proposer de nouveaux modèles au prix des voitures d'occasion. Il est presque impossible de ne pas avoir entendu ce nom au moins une fois, et pourtant peu connaissent son histoire. Le document vise à présenter le cadre dans lequel Dacia a été acquise par le groupe Renault et les conséquences socio-économiques de cet investissement.

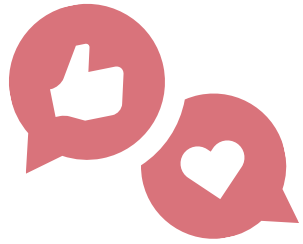
Nous aussi on s'est prêté au jeu :



Léna Alexandre
@M1com

Je mène une étude comparative, par synthèse historique et enquêtes, de la perception de l'héritage matériel et immatériel Viking dans l'imaginaire collectif et leur mise en valeur par les politiques culturelles et touristiques territoriales en Normandie et dans le Yorkshire.

MON RAPPORT DE STAGE, MON DOSSIER...



Conseils anti-stress pour bien gérer sa rédaction

TO DO

LE CHOIX DU SUJET:

- il doit absolument **vous plaire** pour vous intéresser et vous motiver à continuer!!

LES RECHERCHES :

- prenez des notes
 - répertoriez la bibliographie pour ne pas avoir à tout retrouver plus tard

MISE EN FORME D'UN PLAN:

- rangez vos notes dans votre plan
 - il n'est pas fixe, mais cela vous permet de visualiser votre travail

PROGRAMME DE REDACTION:

c'est ultra important pour **ne pas être submergé de travail et de stress** au dernier moment!

- fixez vous des **objectifs réalisables** tous les jours dans un retroplanning

laissez-vous une semaine de libre (minimum) avant la date de rendu.

- de cette façon vous aurez le temps de rattraper le retard que vous aurez pris (et ce **n'est pas grave**) et d'apporter la dernière touche sereinement



IMPORTANT!

Pour votre santé mentale

DES PAUSES REGULIEREMENT

ce n'est pas en travaillant sans arrêt que vous irez plus vite au contraire!

- travaillez avec un pomodoro pour vous obliger à **respecter un rythme**
- aérez vous l'esprit régulièrement
 - faites du sport pour vous défouler
 - allez vous promener
- si vous commencez à avoir mal aux yeux ou au dos, il est temps de faire une pause!
 - **ne vous rendez pas malade, ce n'est pas l'objectif recherché!**

DEMANDEZ DE L'AIDE SI BESOIN

- si vous avez un doute sur quoi que ce soit, **ne restez pas bloqué** dessus tout seul, parlez-en à vos proches qui pourront vous aider :
 - pour ordonner vos idées
 - pour vous relire
 - pour être un soutien moral
 - etc.

YOU GOT THIS!

9 A T O U R D E N A N C Y . . .

Qui dit fin du mémoire, fin du troisième confinement et mois de mai, dit également plus de liberté(s) et de temps ! On vous propose alors une série de choses à visiter dans les départements voisins de Nancy pour changer un peu d'air.

Metz, ville voisine et rivale



38 min



45 min

Riche de son histoire de 2000 ans et de son patrimoine, témoignant de plusieurs influences - celte, romaine, allemande et française, c'est une ville culturelle et touristique de premier plan. A pied ou en petit train, il y en a pour tous les goûts !

On peut faire un tour par la cathédrale Saint-Etienne ou lanterne du bon Dieu, vieille de 800 ans et symbole de la ville. S'y admire la plus grande surface de vitraux de France, mais également des illuminations pendant la période estivale. Une balade au sein du quartier impérial, incarné par la gare, élue plus belle gare de France pour la troisième fois consécutive, nous transporte à la période où la ville était allemande. Nominée pour être capitale de la culture, notamment pour son opéra-théâtre, ce dernier en vaut le détour !

C'est une ville ayant de nombreux musées dont les musées de la Cour d'or pour les férus d'histoire ou celui du Centre Pompidou, petit frère de celui de Paris, pour les amateurs d'art moderne et contemporain.



© PHILIPPE GISELBRECHT



© WIKIMEDIACOMMONS




Animée dès les beaux jours, il est possible d'aller boire un verre sur une des nombreuses places de la ville dont la place Saint-Louis, liée au commerce à l'époque médiévale ou place de la Comédie avec une vue sur la cathédrale.

Enfin, cette "ville jardin" propose de nombreux espaces verts comme l'Esplanade, le plan d'eau ou encore le long de la Promenade des remparts, où il est agréable d'y faire une halte pour s'y reposer et prendre du temps. C'est une des villes les plus vertes de France !

10 AUTOUR DE NANCY...

Les Vosges, pour les amateurs de nature

 ~ 1h C'est le coin idéal pour aller se promener !

Dans tout le département, on retrouve des endroits écartés, agréables et paisibles où se rendre:

- Le parc naturel régional des Ballons des Vosges
- Gérardmer pour son lac et sa ville charmante
- La route des Crêtes pour la randonnée et le panorama à couper le souffle
- La Bresse pour ses nombreuses activités en plein air et familiales dont la luge d'été
- Vittel ou Contrexéville pour se relaxer dans des sources thermales
- Fraispertuis pour son parc d'attraction
- La confiserie des Hautes-Vosges



© MIRANDA KILBERTUS



© LES PLUS BEAUX DETOURS DE FRANCE



© GILLES PECQUEUR

La Meuse : Verdun, mais pas que...

Ville témoin de la Grande Guerre,  ~ 1h20

Verdun est un lieu à ne pas manquer. En passant par les villages détruits, l'ossuaire de Douaumont et le mémorial de Verdun, on prend vite conscience des horreurs de la bataille de Verdun de 1916. Les forts de Vaux et Douaumont, mais aussi les tranchées nous donnent à voir un autre aspect de la bataille !

On peut aussi faire un détour à Commercy, ville de chasse des ducs de Lorraine et connue pour ses madeleines ou encore Bar-le-Duc, ville renaissance et ancienne capitale du Duché de Bar.

Des pays voisins : l'Allemagne et le Luxembourg

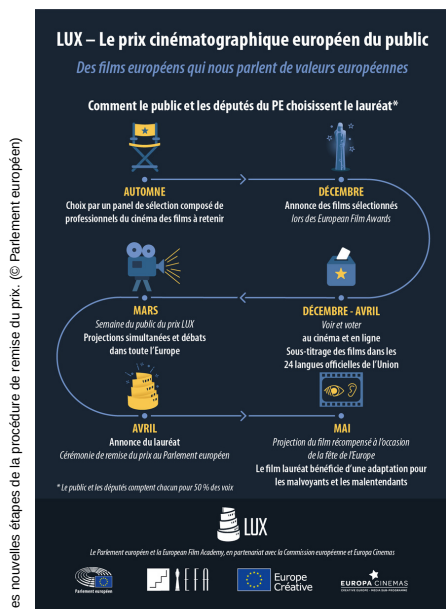
Le transfrontalier est une spécificité de la région lorraine, à proximité de la Belgique, du Luxembourg et de l'Allemagne.

Faire un petit tour dans la Sarre en Allemagne pour déambuler dans les rues de Sarrebruck ou aller marcher autour de la boucle de la Sarre ou se rendre au Luxembourg, grande place européenne dynamique, à la culture riche.



Angéla Béron

LE "LUX FILM PRIZE"



Le « LUX Film Prize », créé en 2007, est décerné chaque année par le Parlement européen et l'Académie européenne du cinéma (EFA). Depuis 2020 et en partenariat avec la Commission européenne et Europa Cinemas, le prix évolue pour devenir le « LUX Audience Award » – incluant ainsi l'avis du public à 50 % avec ceux des députés du Parlement européen dans les résultats de la remise des prix.

Ce prix récompense une fois par an un film européen illustrant l'universalité des valeurs européennes et la diversité culturelle. Le film lauréat du prix se voit allouer des fonds pour son sous-titrage dans l'ensemble des 24 langues officielles de l'UE ainsi que pour son adaptation pour le public sourd et malentendant.

Pour pouvoir être sélectionné et concourir, les films doivent respecter quatre critères :

- La durée de l'œuvre doit être supérieure ou égale à 60 minutes,
- La production ou coproduction de l'œuvre doit provenir d'un ou plusieurs pays éligible(s) au programme MEDIA de l'Union européenne (27 États membres de l'Union européenne, Islande, Albanie, Norvège, Bosnie-Herzégovine et Monténégro),
- Les films doivent illustrer l'universalité des valeurs européennes, la diversité des cultures ou des thèmes suscitant le débat public concernant le processus de construction européenne,
- La première sortie en salle ou première mondiale de l'œuvre doit avoir lieu entre le 31 mai de l'année précédente et le 30 mai de l'année de remise du prix.

NB : Les films ayant reçu une récompense lors des trois plus grands festivals cinématographiques européens (Berlin, Cannes et Venise) sont traditionnellement exclus des listes de sélection du « LUX Film Prize » afin de soutenir des œuvres à la notoriété moindre.

En raison de la pandémie et des mesures restrictives, pour l'édition de 2020, les membres panel de sélection ont désigné trois films lors de la réunion annuelle du panel de sélection du « LUX Film Prize », qui a été organisée en ligne par le Parlement européen en septembre 2020. Ces derniers se retrouvent donc en compétition pour devenir le lauréat de l'édition de 2021. Les votes sont ouverts jusqu'au 23 Mai 2021 à l'adresse suivante : <https://luxaward/eu#voting>.



Le saviez-vous ?

Le prix a été nommé d'après le mot "lux" qui signifie "lumière" en latin.

Que le film commence !

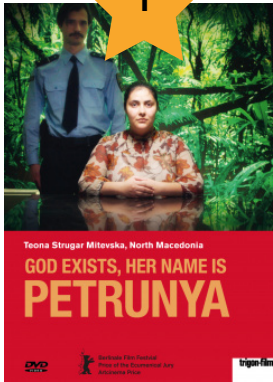
1. "God exists,
her name is Petrunya"

Lauréat 2019

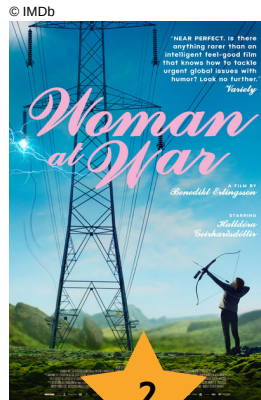
North Macedonia, Belgium, Slovenia, Croatia, France
| 100 min |

Synopsis :

A Stip, petite ville de Macédoine, tous les ans au mois de Janvier, le prêtre de la paroisse lance une croix de bois dans la rivière et des centaines d'hommes plongent pour l'attraper. Bonheur et prospérité sont assurés à celui qui y parvient. Ce jour-là, Petrunya se jette à l'eau sur un coup de tête et s'empare de la croix avant tout le monde. Ses concurrents sont furieux qu'une femme ait osé participer à ce rituel. La guerre est déclarée mais Petrunya tient bon : elle a gagné sa croix, elle ne la rendra pas.



© TRIGON-FILM



© IMDb

2

3. "Sami Blood"

Lauréat 2017

Denmark, Norway, Sweden | 110 min |

Synopsis :

Elle, 14 ans, est jeune fille d'origine Sâmi. Elève en internat, exposée au racisme des années 30 et à l'humiliation des évaluations ethniques, elle commence à rêver d'une autre vie. Pour s'émanciper et affirmer ce qu'elle souhaite devenir, elle n'a d'autres choix que rompre tous

les liens avec sa famille et sa culture.



© IMDb

3

4. "Toni Erdmann"

Lauréat 2016

Germany, Austria, Romania | 162 min |

Synopsis :

Quand Ines, femme d'affaire d'une grande société allemande basée à Bucarest, voit son père débarquer sans prévenir, elle ne cache pas son exaspération. Sa vie parfaitement organisée ne souffre pas le moindre désordre mais lorsque son père lui pose la question « es-tu heureuse? », son incapacité à répondre est le début d'un bouleversement profond. Ce père encombrant et dont elle a honte fait tout pour l'aider à retrouver un sens à sa vie en s'inventant un personnage : le facétieux Toni Erdmann...

© IMDb



4



Enora Heriveaux

13 QUE MANGER CÉ MOIS-CI ?

GNOCCHIS AU PESTO D'AIL DES OURS

PRÉPARATION: 1h * CUISSON : 30 min

INGRÉDIENTS

Pour les gnocchis :

- ° 1kg de pommes de terre
- ° 2 jaunes d'oeufs
- ° 180g de farine
- ° Sel / Poivre



Pour le pesto à l'ail des ours :

- ° 100 g d'ail des ours
- ° 3g d'huile d'olive
- ° 30g de parmesan
- ° Sel

1. La veille.

Lavez les feuilles d'ail des ours et retirez la tige.
Mixez les avec de l'huile d'olive.
Passez la préparation au tamis pour ne garder que le meilleur.
Ensuite ajoutez le parmesan et assaisonnez.
Conservez au frais dans un récipient en verre ou filmé.

2. Le jour même.

Faites cuire les pommes de terre dans une eau portée à ébullition jusqu'à ce que la chair de la pomme de terre soit cuite.
Epluchez et écrasez les pommes de terre à l'aide d'un presse purée.
Ajoutez-y les jaunes d'oeuf, le sel et la farine et travaillez la pâte avec les doigts
Formez ensuite sur un plan de travail fariné des petits boudins avec la pâte et découpez les gnocchis en petits carrés.
Donnez leur la forme que vous souhaitez.
Puis les cuire dans une eau frémissante salée. Lorsque les gnocchis remontent à la surface c'est qu'ils sont prêts !

3. A table !

Faites revenir les gnocchis dans une poêle avec une noisette de beurre afin de les faire griller légèrement.
Ensuite, servez les dans une assiette creuse avec un peu de pesto d'ail des ours et une bonne dose de parmesan !



© Steve Weissenbach



Pour donner plus de saveurs à vos gnocchis, n'hésitez pas à mixer des feuilles d'ail des ours séchées et d'ajouter la poudre dans la préparation



Lucie Kleine

14 QUE MANGER CÉ MOIS-CI ?

LA TARTELETTE RHUBARBE MERINGUÉE

PRÉPARATION: 1h ✨ CUISSON : 30 min ✨ ATTENTE : 2h

INGRÉDIENTS

Pour la pâte sablée sucrée :

- ° 165g de farine T45
- ° 115g de beurre doux
- ° 1 oeuf
- ° 1/2 sachet de sucre vanillé
- ° 40g de sucre glace
- ° 1 pincée de sel
- ° 40g de poudre d'amandes

Pour la meringue italienne :

- ° 80g d'eau
- ° 250g sucre
- ° 100g de blanc d'oeuf (3 à 4 blancs)

Pour la compoté de rhubarbe :

- ° 50g de sucre
- ° 15g d'eau
- ° 100g de rhubarbe bâton

1. Commencez par la pâte sablée sucrée.

Dans un bol pétrisseur, mélangez le beurre détaillé en morceaux avec le sucre glace et vanillé, le sel et la poudre d'amandes. Cornez les parois.

Ajoutez la farine en deux fois. Cornez de nouveau.

Sablez la pâte en laissant tourner quelques instants puis ajoutez les oeufs. Arrêtez dès que la pâte est formée puis emballez-la et laissez-la reposer au minimum 1h au réfrigérateur.

Abaissez la pâte sur un plan de travail préalablement fariné; foncez le moule sur une plaque allant au four et remettez au frais pour 1h.

CUISSON : Piquez toute la surface avec une fourchette à dents et garnissez le moule avec des pois ou lentilles secs. Cuire 15 à 25 min à 180°.

2. Préparez la compoté de rhubarbe.

Epluchez les rhubarbes bâtons et coupez les en petits morceaux. Réalisez un sirop avec l'eau et le sucre. Une fois le sirop à 121°C, ajoutez la rhubarbe et laissez compoter environ 10 minutes, puis mixez le tout et coulez-le dans le fond de tarte cuite.

3. Réalisez la meringue italienne.

Dans une casserole, pesez l'eau, le sucre et faites chauffer. En parallèle, commencez à monter les blancs en neige à mi-puissance. Quand le sirop atteint 121°C, stoppez la cuisson et versez le sirop sur les blancs en neige en continuant de fouetter. Lorsque la meringue est à température ambiante, stoppez la cuisson et pochez-la sur la compoté de rhubarbe.



© Steve Weissenbach



Lucie Kleine

MERCI DE NOUS AVOIR LUS



© LUCIE KLEINE

