Carré à la rhubarbe

Déposer dans un moule 8 X 8 et cuire à 350 pour 25 minutes:

4 cuillères à table de beurre

2 jaunes d’œuf

1/2 tasse de sucre blanc

3 cuillères à thé de poudre à pâte

3 cuillères à table de lait

1 tasse de farine

Sel et Vanille

Faire cuire :

2 tasses de rhubarbe

1 tasse de sucre

3 cuillères à table de farine

1 cuillère à table de beurre

Ajouter un jaune d’œuf et étendre sur le premier étage

Garnir d’une meringue :

3 blancs d’œuf

1/2 tasse de sucre

Dorée au four