

TARTELETTES PASSIONNEMENT MERINGUEES



Ingrédients :

- pâte sablée à l'amande (ou nature ou pâte brisée c'est au choix !=
- pour la garniture au "passion curd" : 12cl de pulpe de fruits de la passion ou 250grs de purée de fruits de la passion (200grs à l'origine, mais 250grs cela faisait la totalité de ma purée) ,4 oeufs, 150grs de beurre, 80grs de sucre.
- pour la meringue italienne : 3 blancs d'oeufs de + de 70grs, 210grs de sucre, 65 à 70grs d'eau, 1 pincée de sel.

Préparation :

- Préchauffer votre four à 180°C. Etaler votre pâte sablée ou brisée, et découper 6 ronds avec votre découpoir de 13cm. Les fonder dans vos grands ronds, piquer le fond et mettre au frais pendant environ 20 minutes. Cuire la pâte à blanc, en mettant des billes dessus pour éviter qu'elle ne gonfle. Sortir du four quand elle est dorée, environ 15 minutes suivant votre four. Laisser complètement refroidir.

- Préparation de la garniture : dans une casserole, mettre les oeufs battus à la fourchette, la purée de fruits de la passion et le sucre. Faire épaissir sur feu doux (ou au bain-marie) en mélangeant sans arrêt, quand le mélange épaissit, retirer la casserole du feu et ajouter le beurre coupé en dés, bien mélanger. Laisser refroidir le mélange, puis l'étaler sur le fond de tarte.

- Préparation de la meringue italienne : dans une casserole mettre le sucre et l'eau et porter à ébullition sans remuer pour faire un sirop. Quand la température atteint 110°C, mettre les blancs d'oeufs à battre dans la cuve de votre robot avec le sel, d'abord à vitesse lente, puis augmenter la vitesse. Quand la température du sirop atteint 120° retirer la casserole du feu, et verser le sirop lentement sur les blancs tout en continuant à battre, et ce, jusqu'à ce que le mélange refroidisse.

- Mettre la meringue dans une poche à douille, et faire des petits dessins sur le dessus, au gré de votre imagination. Dorer au chalumeau ou passer 1 à 2mn sous le grill de votre four pour colorer la meringue. Je préfère pour ma part le chalumeau.

[Blog « Le lutrin dans ma cuisine »](#)