

Tarte passionnément meringuée



Les ingrédients pour une tarte de 27-28 cm de diamètre

Pour la pâte :

250 g de farine

1 oeuf

50 g de sucre

125 g de beurre froid coupé en petits dés

1 pincée de sel

1 filet d'eau

Pour la garniture :

12 cl de pulpe de fruits de la passion ou 200 g de purée de fruit de la passion

4 oeufs

150 g de beurre

80 g de sucre

Pour la meringue italienne :

3 blancs d'oeufs de + de 70 g

210 g de sucre

65-70 g d'eau

1 pincée de sel

Préparation de la pâte :

Préparer la pâte brisée en mettant tous les ingrédients dans le robot, sans l'oeuf et le filet d'eau. Quand le mélange devient sableux ajouter l'oeuf et le filet d'eau si nécessaire, continuer à mélanger jusqu'à la formation d'une boule.

Laisser reposer la pâte 1 h au frais puis l'étaler et foncer le moule à tarte.

Cuire la pâte à blanc, pour cela je mets sur la pâte un moule à tarte plus petit. Cela évite de mettre des haricots ou autres. Au bout de 10-15 mn suivant votre four, retirer le moule du dessus et finir la cuisson de la pâte. Laisser refroidir le fond de tarte.

Préparation de la garniture :

Dans une casserole mettre les oeufs battus à la fourchette, la pulpe de fruit de la passion et le sucre. Faire épaissir sur feu doux (par sécurité vous pouvez le faire au bain-marie) en mélangeant sans arrêt et, quand le mélange épaissit, retirer la casserole du feu et ajouter le beurre coupé en dés, bien mélanger. Laisser tiédir et répartir ce passioncurd sur le fond de tarte.

Préparation de la meringue italienne :

Dans une casserole mettre le sucre et l'eau et porter à ébullition pour faire un sirop. Contrôler la température avec un thermomètre de cuisson. Quand elle atteint 110° battre les blancs en neige avec la pincée de sel d'abord à vitesse lente puis augmenter la vitesse. Quand la température du sirop est de 120-121 ° retirer la casserole du feu, arrêter la cuisson en mettant la casserole dans l'eau froide et verser en filet le sirop sur les blancs montés en neige, le robot tournant à vitesse lente. Quand tout le sirop est versé, passer en vitesse moyenne continuer de fouetter jusqu'à refroidissement de la meringue. Étaler cette meringue sur la garniture et faire des ondulations avec le dos d'une cuillère. Passer 1 à 2 mn sous le grill du four en surveillant pour colorer la meringue.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>