



TATIN A MA FACON – MERINGUE ITALIENNE

Pour 6 parallépipèdes (moule Flexipan empreintes Lingots) :

6 à 7 pommes Reine de Reinettes - Jus d'1 citron - 3 càs bombées de sucre roux – Couper à l'aide du coupe-pommes les fruits. Les éplucher. Couper en gros morceaux. Mettre dans la casserole. Ajouter le jus de citron et le sucre. Cuire 20 bonnes minutes sur position 3 sur plaque électrique à couvert. Retirer du feu. Laisser refroidir à température ambiante.

Pâte Brisée :

50g beurre - 90g farine - 1 petite pincée de sel - 2,5 cl d'eau froide –

Sabler entre les doigts le beurre, la farine et le sel. Ajouter l'eau froide, mélanger jusqu'à formation d'une opération (ceci doit se faire rapidement sinon à la dégustation la pâte sera dure). Etaler de suite sur plan de travail fariné. Sur un carton, dessiner un rectangle de 12cm X 4cm. Découper et placer sur la pâte. A l'aide d'un couteau, découper délicatement 6 rectangles.

Préchauffer le four à 180°(th.6).

Montage :

Dans 6 lingots, remplir complètement de compote. Poser délicatement un rectangle de pâte Brisée. Enfourner et cuire jusqu'à coloration ~30 minutes (tout dépend du four...). Laisser tiédir 10 minutes. Démouler délicatement. Pocher à l'aide d'une douille cannelée 10mm des "poufs" de meringue italienne sur le dessus. Saupoudrer de sucre glace. Chalumer. Réserver à température ambiante jusqu'au moment du service.