Ornella Hubel

Tartes

Tarte passion meringuée

2h10	45 min	25 min	1h	579
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Préchauffer le four à 180°(Th.6).
2. Dans un robot batteur muni de la feuille, battre le beurre en dés pour le rendre pommade.
3. Pendant le mélange, ajouter le sucre glace.
4. Stopper le robot, rassembler le beurre et le sucre avec une corne, recommencer à battre.
5. Ajouter la poudre d'amande et la fleur de sel.
6. Ajouter un oeuf, et verser la farine petit à petit.
7. Quand toute la farine est mélangée, stopper le robot et retirer le bol.
8. Fariner le plan de travail, sortir la pâte du robot et former une boule en la roulant un peu dans la farine.
9. Filmer la pâte, la former en rectangle et laisser reposer au frais pendant au moins 1h.
10. Sortir la pâte sucrée du réfrigérateur, enlever le film.
11. Fariner le plan de travail et le rouleau, abaisser la pâte sur environ 4 mm d'épaisseur.
12. Une fois étalée, vérifier qu'elle est légèrement plus grande que le moule. Enrouler la pâte autour du rouleau.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte

- 25 g **Amande(s) en poudre**
- 200 g **Farine**
- 120 g **Beurre**
- 75 g **Sucre glace**
- 1 pincée(s) **Fleur de sel**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Ingrédients pour la crème passion

- 2 **Fruit de la passion**
- 2 g **Feuille de gélatine**
- 160 g **Jus de fruits de la passion**
- 80 g **Sucre semoule**
- 80 g **Beurre**
- 4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Ingrédients pour la meringue

13 Beurrer le moule à l'aide d'un pinceau, puis déposer la pâte et la foncer. Couper la pâte qui dépasse des bords.

14 Ne pas jeter le surplus. Le conserver au réfrigérateur ou au congélateur. Il est possible de préparer des sablés, ou de petites tartelettes en ajoutant une garniture.

15 Piquer la pâte avec une fourchette. Déposer dessus une feuille de papier sulfurisé avec des billes de cuisson ou des haricots secs.

16 Cuire la pâte à blanc pendant 20 minutes. Eventuellement la faire préalablement reposer pendant 20 minutes au frais.

Étape 2

Réalisation de la crème passion

1 Dans une casserole, mettre les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre. Bien mélanger au fouet. Ajouter le jus de fruit de la passion.

2 Couper les fruits de la passion en deux, gratter les graines à la cuillère au dessus de la casserole.

3 Chauffer sur feu doux tout en remuant au fouet jusqu'à ébullition.

4 Dès que la crème bout, la sortir du feu et la débarrasser dans un saladier.

5 Essorer la gélatine préalablement mise à tremper dans de l'eau froide. L'incorporer à la crème encore chaude avec un fouet.

6 Déposer le saladier de crème dans un grand saladier rempli d'eau et de glaçons. Réserver.

7 Sortir le fond de tarte du four, retirer le papier sulfurisé et les billes, laisser refroidir sur une grille.

8 Remuer la crème à la maryse jusqu'à ce qu'elle soit à peine chaude. La sortir du saladier d'eau froide, incorporer le beurre pommade en dés avec un fouet.

Étape 3

Montage de la tarte

1 Démouler le fond de tarte, parer les bords avec un économe pour qu'ils soient bien réguliers.

2 Mettre le fond sur une assiette, verser la crème passion.

3 Réserver la tarte au réfrigérateur le temps que la crème fige.

4 Pour que la crème fige plus rapidement, placer le fond de tarte au congélateur avant d'y couler la crème.

Étape 4

Réalisation de la meringue

1 Verser le sucre et l'eau dans une casserole.

2 Porter à ébullition sans jamais remuer.

3 Pour éviter que le sucre ne brule sur les bords, mouiller de temps en temps les parois de la casserole avec un pinceau humide, sans laisser tomber d'eau dans le sucre.

70 ml **Eau**
200 g **Sucre semoule**
100 g **Blanc(s) d'oeuf**

4. Battre les blancs en neige le temps que le sirop finisse de cuire.
5. Lorsque le sucre commence à jaunir sur les bords, retirer du feu. Le verser en filet sur les oeufs en train de monter.
6. Une fois tout le sucre versé et incorporé, arrêter le batteur.

Étape 5

Dressage

1. Préparer une poche avec une douille cannelée.
2. A défaut de poche à douille, étaler la meringue à la spatule ou avec un couteau à bout rond.
3. Remplir la poche avec la meringue à l'aide d'une corne, sans racler les bords pour ne pas prendre le sucre cuit.
4. Sortir la tarte du réfrigérateur, tasser la meringue dans la poche. Déposer des noix de meringue sur toute la tarte, sauf sur un carré au centre.
5. Dorer la meringue avec un chalumeau.
6. Décorer la meringue avec quelques grains de passion.