

Tartelette sucrée aux fruits rouges, crème pâtissière, boule de meringue et sucre glace |

Recette pour 12 tartelettes

Description

Tartelettes traditionnelles aux fruits rouges et crème pâtissière.

L'astuce du chef

Assurez-vous d'une bonne cuisson de la crème pâtissière (ébullition d'au moins une minute) pour être certain d'une bonne tenue de la crème à froid.

Ingrédients

Pâte sucrée

- 175 Gr Beurre
- 95 Gr Sucre glacé
- 45 Gr Poudre d'amande
- 30 Gr Jaune(s) d'oeuf
- 42 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 400 Gr Farine

Crème pâtissière vanille

- 250 Ml Lait
- 3 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 85 Gr Sucre
- 35 Gr Fécule de maïs
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 30 Gr Beurre

Meringue suisse

- 70 Ml Blanc(s) d'œuf(s)
- 140 Gr Sucre
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de lime

Fruits rouges

- 0.25 Casseau(x) Fraise(s)
- 0.25 Casseau(x) Framboises
- 0.25 Casseau(x) Bleuet
- 1 Cuil. à soupe Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **356 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Pâte sucrée

Tamisez la farine, le sucre glace et la poudre de cacao. Coupez le beurre froid en petits cubes. Dans la cuve du batteur (avec la main ou la feuille dans le malaxeur), versez les ingrédients secs tamisés. Ajoutez la poudre d'amande, malaxez de manière à sabler la pâte (comme un crumble fin).

Puis, versez le jaune d'œuf et le blanc d'œuf, finalisez le mélange de manière à avoir une pâte. Laissez tomber la pâte sur la table, continuez avec la paume de la main pour finaliser l'homogénéisation de la pâte.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, 2 à 3 mm d'épaisseur maximum. Assurez-vous d'une belle régularité sur toute la surface. Une fois la plaque ou le cercle à tarte foncé, laissez-le dans le frigo durant une vingtaine de minutes. Placez dans votre four chaud, comptez en moyenne 12 à 15 minutes de cuisson

Crème pâtissière

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la gousse de vanille grattée.

Dans un bol, blanchir les jaunes avec le sucre, puis, ajoutez la fécule et mélangez.

Versez le lait chaud dans le bol en fouettant rapidement puis remettez le mélange dans la casserole et faites cuire (épaissir) en fouettant continuellement.

Hors du feu, ajoutez le beurre. Placez la crème pâtissière sur une plaque avec un film plastique alimentaire (au contact) et réservez au frigo jusqu'à refroidissement.

Meringue Suisse

Dans un bol de batteur électrique idéalement, déposez les blancs d'œuf et le sucre, fouettez à la main.

Placez-vous sur un bain-marie, fouettez continuellement pour ne pas cuire les blancs, le sucre va se dissoudre avec la chaleur.

Une fois le mélange chaud au touché (50 °C), placez le bol sur le batteur et laissez jusqu'à refroidissement. Sinon, sortez du bain-marie et fouettez jusqu'à refroidissement.

Vous ajouterez les zestes de lime directement sur la tartelette finalisée.

Fruits rouges

Lavez bien les fruits sous l'eau froide, retirez le pédoncule des fraises.

Coupez des fraises en cubes, des framboises en deux, gardez des fruits entiers (les plus petits).

Prévoir une petite passette pour le sucre glace.

Montage

Remplissez les fonds de tartelette cuits de crème pâtissière à l'aide d'une poche à pâtisserie.

Déposez votre brunoise de fruits coupés, agencez joliment les fraises, les framboises et les bleuets.

Avec une poche à pâtisserie et une petite douille unie, réalisez des petites boules de meringue ici et là entre les fruits.

Passez un léger coup de chalumeau sur la meringue.

Finalisez avec les zestes de lime sur l'ensemble de la tartelette, et saupoudrez du sucre glace.

Bon appétit!