

TARTELETTES AUX BAIES DE SUREAU NOIR ET MERINGUE ITALIENNE

Ingrédients pour 30 tartelettes

Ingrédient	Quantité
beurre pommade	300 gr
Sucre impalpable	180 gr
Farine blanche	640 gr
sel	10 gr
Oeufs	120 gr
jus de baies de sureau noir	1000 gr
sucre semoule	500 gr
citron	1 pc
eau	300 gr
Agar-agar	4 gr
blanc d'oeufs	50 gr
sucre semoule	95 gr
eau	25 gr

Préparation

1. Mélanger le beurre, le sucre impalpable, la farine et le sel ensemble. Ajouter les œufs. Travailler brièvement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2. Aplatir finement la pâte entre deux feuilles de papier cuisson, à l'aide d'une rouleau. Réserver au frigo.

3. Une fois la pâte bien refroidie, découper des petits cercles à l'aide d'un emporte-pièce et foncer des

moules à tartelettes.

4. Cuire 15-20 minutes dans un four préchauffé à 170°C.
-
-

Gelée de baies de sureau noir.

1. Mixer et tamiser les fruits de sureau noir préalablement débarrasser des pédoncules qui ont une saveur désagréable.

2. Mettre le jus obtenu dans une casserole. Ajouter le sucre et le citron couper en morceau. Chauffer et porter à légère ébullition pendant 10-15 minutes afin d'obtenir un sirop.

3. Dans une autre casserole, mettre 500gr de sirop de baies de sureau, 300gr d'eau et 4gr d'agar-agar. Faire bouillir pendant 1 minute.

4. Verser la préparation dans les fonds de tartes froides. Placer le tout au frigo afin que le gelée prenne.

Meringue italienne

1. Mettre 75gr de sucre et 25gr d'eau dans une casserole. Faire chauffer.

2. En même temps, commencer à monter doucement les blancs en neige. Lorsque les blancs commencent à mousser, ajouter 20gr de sucre tout en continuant de fouetter.

3. Dès que le sirop atteint 120°C, retirer la casserole du feu et verser le sirop sur les blancs d'œufs montés (faire couler le long des bords du récipient pour éviter les projections). Continuer de battre jusqu'à refroidissement du mélange et obtention d'une meringue italienne bien lisse et consistante.

4. Mettre la meringue dans une poche à douille munie d'une petite douille crantée et garnir les tartes. Enfin, la dorer avec un chalumeau de cuisine.
