



TARTELETTES AUX MYRTILLES MERINGUÉES



8 tartelettes



2 h



1 à 2 h



15 min

ON PRÉPARE ...

Pour la pâte sucrée

120 g de beurre à température ambiante
80 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
25 g de poudre d'amandes
1 pincée de sel fin
1 oeuf
200 g de farine

Pour la crème d'amande

100 g de beurre mou
100 g de sucre glace
100 g de poudre d'amande
1 cuillère à café de Maïzena
2 oeufs
250 g de myrtilles fraîches (ou surgelées)

Pour la meringue italienne

4 blancs d'oeufs
440 g de sucre
16 cl d'eau

ON PASSE À L'ACTION !

La pâte sucrée

- ★ Déposer le beurre mou dans un cul de poule, tamiser le sucre glace directement dessus.
- ★ Ajouter le sucre vanillé, la poudre d'amande et le sel.
- ★ Mélanger l'ensemble avec une maryse jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- ★ Casser l'oeuf dans le mélange et remuer.
- ★ Tamiser la farine dessus et mélanger, sans trop travailler la pâte, pour former une boule.
- ★ Filmer la pâte et laisser la reposer au moins deux heures au réfrigérateur.
- ★ Après réfrigération, étaler la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et fonder les moules.

La crème d'amande

- ★ Couper le beurre en petits morceaux et mélanger avec le sucre glace et la Maïzena.
- ★ Battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- ★ Ajouter les œufs puis mélanger.
- ★ Ajouter la poudre d'amande et mélanger. Réserver au réfrigérateur.
- ★ Préchauffer le four à 180°C.
- ★ Lorsque les fonds de tarte sont froids, recouvrir de crème d'amande, puis de myrtilles. (Attention à décongeler les myrtilles surgelées quelques heures avant et à bien les égoutter). Enfourner 10 min.

La meringue italienne

- ★ Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre. Laisser la température monter à 118°C. Pendant que le sucre cuit, monter les blancs d'œufs en neige ferme.
- ★ Lorsque le sucre est prêt, le verser en petits filets sur les blancs tout en continuant de battre. Augmenter la vitesse et fouetter jusqu'à complet refroidissement (environ 10 min).
- ★ La meringue est prête quand elle est froide, ferme et brillante (formation du fameux bec d'oiseau).
- ★ Mettre la meringue dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.
- ★ Déposer la meringue sur les tartelettes.
- ★ Dorer les pointes formées à l'aide d'un chalumeau de cuisine (dans l'idéal) sinon passer les tartelettes quelques secondes sous le grill du four. (SECONDES, attention). Pour une meringue croquante, laisser les tartelettes dans le four éteint pendant 40 minutes.