

Tartelette orange/mangue meringuée



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
246405	Fond de tartelette sucré pur beurre Ø 10 cm - 41 g	1 Pièce
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	50 Gramme
279872	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé	20 Gramme
288321	Blanc d'œuf liquide pasteurisé 1 kg	40 Gramme
	Citron vert	1 Pièce
	Sucre semoule	20 Gramme
	Amandes grillées sucrées	5 Gramme
	Vanille gousse	1 Pièce
	Sirop d'érable	0.01 Litre
	Pluche de thym citron	1 Pièce

Etapas de préparation

- 1 Monter les blancs au batteur puis verser le sucre cuit dessus en fin filet.
- 2 Le sucre devra être cuit à 121°C et versé chaud sur les blancs préparés.
- 3 Laisser le batteur tourner à vitesse soutenue jusqu'à complet refroidissement, la meringue peut être conservée au froid négatif quelques heures en poche avant son utilisation.
- 4 Cuire au four à chaleur sèche les fonds de tartelettes avec le support en aluminium jusqu'à coloration. En sortie de four, enlever le support et les laisser refroidir sur une grille.
- 5 Réaliser une brunoise de mangue avec les cubes de mangues surgelés.
- 6 Monter le sirop d'érable à ébullition, ajouter les suprêmes d'oranges et laisser compoter jusqu'à obtention d'une marmelade. Ajouter un jus de citron vert puis couper la cuisson en ajoutant la brunoise de mangue encore crissante. Laisser refroidir avant utilisation. Réserver.

Tartelette orange/mangue meringuée

- 7 Garnir les fonds de tartelettes avec la marmelade d'orange.
- 8 Dresser. Pocher la meringue à l'envoi. En finition : zestes de citron vert, vanille, pluche de thym citron et amandes concassées.

L'astuce du Chef



Pour obtenir une meringue ultra lisse et blanche, il est important de monter les blancs en les serrant le plus possible sans les faire grener. Il est important de ne pas noyer le sucre, quelques gouttes suffisent pour démarrer la cuisson. Trop d'eau risque de faire masser le sucre et le résultat serait granuleux.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid