

MINI TARTELETTES PASSION

Pour ~8 pièces:
Préparation 1 heure

Pâte sablée:

200g Farine
1/2cc Sel
100g Beurre froid
2-3cs Sucre
1/2 Zeste de citron
1 Œuf battu
1-2cs Eau

Passion Curd:

2.5 cl Jus de fruit de la passion
25g Beurre
1 Œuf

Gelée passion:

10 cl Jus de fruit de la passion
3 Feuilles de gélatine
2cc sucre

Meringue:

2 Blancs d'œufs
100g Sucre
100g Chocolat noir

Recette :

1. Déposer dans une terrine la farine, ajoutez le sel et divisez en flocon le beurre. Ajoutez le sucre, le zeste et l'œuf battu, mélanger rapidement et formez une boule. Laisser reposer 30 min. au frais.
2. Pour le passion curd : faites fondre le beurre au bain-marie, ajoutez le sucre et le jus de fruit de la passion, mélangez. Incorporez l'œuf et faites épaissir en fouettant. Retirez du feu.
3. Foncez 8 moules à mini-tartelettes avec la pâte sablée. Etalez 1 cc de passion curd dans chaque tartelette. Faites cuire au four préchauffé à 210°C environ 10 min.
4. Pour la gelée passion : portez à ébullition le jus de fruit et le sucre. Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine préalablement ramollies à l'eau froide et égouttées. Coulez la gelée dans un moule sur une épaisseur de 1 cm. Laissez refroidir au réfrigérateur.
5. Pour la meringue : fouettez les blancs d'œufs en neige. Dans une casserole, faite chauffer le sucre avec 3 cl d'eau jusqu'à une température de 116°C. Versez aussitôt en filet sur les blancs, en continuant de battre au fouet électrique jusqu'à ce que la préparation tiédisse (environ 5 min).

