

LA TARTE MERINGUÉE MANGUE CITRON VERT (DANS LE STYLE DE THIERRY BAMAS)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-meringue-exotique/>

Une de mes tartes préférées actuellement, de par son élégance, sa modernité et ses saveurs exotiques !

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour 1 tarte carrée de 20 cm x 20 cm ou 1 tarte ronde de 22 cm de diamètre

*Pâte

de la Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

*Crèmeux

580 grammes de Crèmeux Mangue Citron Vert Pour la recette, voir ICI

*Gouttes

150 grammes de Meringue Italienne Pour la recette, voir ICI

200 grammes de Crèmeux Mangue Citron Vert Pour la recette, voir ICI

7 grammes de Gélatine ou 2,8 Feuilles de Gélatine

*Déco

Des tranches de citron vert

Pour 1 tarte carrée de 18 cm x 18 cm ou 1 tarte ronde de 20 cm de diamètre

*Pâte

de la Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

*Crèmeux

469,8 grammes de Crèmeux Mangue Citron Vert Pour la recette, voir ICI

*Gouttes

121,5 grammes de Meringue Italienne Pour la recette, voir ICI

162 grammes de Crèmeux Mangue Citron Vert Pour la recette, voir ICI

5,6 grammes de Gélatine ou 2,2 Feuilles de Gélatine

*Déco

Des tranches de citron vert

Pour 1 tarte carrée de 23 cm x 23 cm ou 1 tarte ronde de 26 cm de diamètre

LA TARTE MERINGUÉE MANGUE CITRON VERT (DANS LE STYLE DE THIERRY BAMAS)

*Pâte

de la Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

*Crèmeux

767 grammes de Crèmeux Mangue Citron Vert Pour la recette, voir ICI

*Gouttes

198,3 grammes de Meringue Italienne Pour la recette, voir ICI

264,4 grammes de Crèmeux Mangue Citron Vert Pour la recette, voir ICI

9,2 grammes de Gélatine ou 3,6 Feuilles de Gélatine

*Déco

Des tranches de citron vert

Instructions

Le fond de tarte

1. Il faut réaliser la Pâte Sucrée (de la Pâte Sucrée) : La recette est ICI
2. Puis filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser reposer au frais 2 heures minimum
3. Foncer la pâte dans un moule ou, comme sur les photos, dans un cercle à pâtisserie
4. Le cercle à pâtisserie que vous voyez sur les photos est carré : "Cercle à Tarte Perforé De Buyer"
5. Si vous voulez utiliser un cercle ou un moule rond (rond comme un cercle qui se respecte !), j'ai indiqué les équivalences et les proportions plus haut. Je trouve qu'un cercle carré convient mieux pour le résultat esthétique, mais un cercle rond devrait marcher également !!
6. Pour acheter en ligne, c'est ICI
7. Placer au frais pendant minimum 30 minutes, de préférence 2 heures si possible
8. Piquer la pâte avec une fourchette
9. Cuire au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) pendant 10 minutes
10. Sortir et laisser refroidir à température ambiante

Le confit Mangue Citron Vert

Pour le Crèmeux Mangue Citron Vert (580 g), la recette est ICI.

Un crèmeux de ma star Thierry Bamas, un vrai délice !

11. Réaliser le Crèmeux Mangue Citron Vert (580 g), et laisser refroidir 15 minutes avant d'utiliser (on évite de la verser dans la tarte car elle est trop chaude)
12. Lorsque la pâte a refroidi ainsi que le crèmeux, remplir le fond de tarte avec le Crèmeux Mangue Citron Vert (580 g)
13. Placer au congélateur pendant au moins 1 heure
14. Attendre 1 heure avant de passer à la suite

La Meringue Italienne

LA TARTE MERINGUÉE MANGUE CITRON VERT (DANS LE STYLE DE THIERRY BAMAS)

Pour la Meringue Italienne (150 g), la recette est ICI.

15. Placer la Meringue Italienne (150 g) en poche à douilles, avec une douille lisse, de 1,5 cm de diamètre
16. Sortir la tarte du congélateur : elle devrait être "dure" (cela permet de tracer des lignes qui vont nous aider au pochage)
17. Tracer avec la pointe d'un couteau, des lignes : diviser en 2, puis en 2, puis en 2, afin d'obtenir 8 bandes, et refaire dans l'autre sens : on obtient ainsi 8x8 carrés : ces lignes vont nous aider à pocher les gouttes de façon régulière
18. Pocher la la Meringue Italienne (150 g). Si c'est votre première fois, exercez vous sur un coin de table : il faut appuyer sur la poche à douilles, puis soulever afin d'obtenir ces "gouttes"
19. Pocher la meringue en quinconce, en sautant un "carré" (que l'on comblera avec le crémeux)
20. Placer au congélateur pendant 1 heure
21. Puis sortir, et placer au four, préchauffé, à 200 C (Thermostat 6)
22. C'est pour cela que l'on avait placé la tarte au congélateur : une fois au four, la tarte n'a pas le temps de "cuire" (car elle est congelée), et les gouttes de meringue ont le temps de colorer
23. Laisser la tarte que peu de temps, jusqu'à ce que les gouttes de meringue brunissent. Cette méthode permet de colorer la meringue italienne de façon uniforme (technique apprise en école de pâtisserie)
24. Plus placer aussitôt au frais

Les gouttes de crémeux

25. Pour les gouttes de crémeux, on ne peut pas utiliser le Crémeux Mangue Citron Vert (200 g) tel quel : il est trop liquide
26. Faire ramollir la Gélatine (7 g ou 2,8 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau très froide avec des glaçons
27. Faire chauffer la moitié du Crémeux Mangue Citron Vert (100 g) au micro-ondes, et y ajouter la Gélatine (7 g ou 2,8 Feuilles de Gélatine) (ramollie), et remuer
28. Ajouter alors l'autre moitié de Crémeux Mangue Citron Vert (100 g), mélanger
29. Mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
30. Il faut alors placer au frais et attendre que la gélatine "prenne" et que le crémeux solidifie un peu. Trop ferme, vous ne pourrez pas pocher. Trop liquide, vous ne pourrez pas obtenir de "gouttes" : il faut donc jouer avec la température
31. Placer le Crémeux Mangue Citron Vert (200 g) en poche à douilles
32. Pocher dans les "carrés" vides
33. Placer au frais