

LA TARTE MERINGUÉE MANGUE CITRON VERT

La Recette

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

Une de mes tartes préférées, 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

240 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

*Crèmeux

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

*Moelleux Coco

30 grammes de Beurre

30 grammes de Sucre Glace

30 grammes de Noix de Coco rapée

1/2 Oeuf 25 grammes

*Gouttes

150 grammes de Meringue Italienne Pour la recette, voir ICI

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

*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

194,4 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

*Crèmeux

518,4 grammes de Crèmeux Mangue Citron Vert Pour la recette, voir ICI

*Moelleux Coco

24,3 grammes de Beurre

24,3 grammes de Sucre Glace

24,3 grammes de Noix de Coco rapée

0,4 Oeuf 20 grammes

LA TARTE MERINGUÉE MANGUE CITRON VERT

*Gouttes

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

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

*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

*Pâte

317,4 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

*Crèmeux

846,3 grammes de Crèmeux Mangue Citron Vert Pour la recette, voir ICI

*Moelleux Coco

39,6 grammes de Beurre

39,6 grammes de Sucre Glace

39,6 grammes de Noix de Coco rapée

0,6 Oeuf 30 grammes

*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

*Déco

Des tranches de citron vert

Instructions

Le fond de tarte

1. Préparer la Pâte Sucrée (240 g)
2. La recette est ICI
3. Puis filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser reposer au frais 2 heures minimum
4. Foncer la pâte dans un moule ou, comme sur les photos, dans un cercle à pâtisserie
5. Le cercle à pâtisserie que vous voyez sur les photos est carré : "Cercle à Tarte Perforé De Buyer"
6. 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 !!
7. Pour acheter en ligne, c'est ICI
8. Placer au frais pendant minimum 30 minutes, de préférence 2 heures si possible
9. Piquer la pâte avec une fourchette
10. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) pendant 3 minutes
11. Ne cuire que 3 minutes
12. Sortir et laisser refroidir à température ambiante

LA TARTE MERINGUÉE MANGUE CITRON VERT

Le Moelleux Coco

13. Le moelleux coco va apporter non seulement une saveur exotique, il va également apporter une texture tendre qui va contraster avec le fond sablé
14. Moudre la Noix de Coco rapée (30 g), et la torrifier au four jusqu'à légère coloration
15. Mélanger dans un bol : le Sucre Glace (30 g), le Beurre (30 g), la Noix de Coco rapée (30 g) et l'Oeuf (1/2)
16. Verser dans le fond de tarte précuit, et étaler
17. Finir de cuire, quelques minutes (7 minutes à 10 minutes)

Le crémeux Mangue Citron Vert

18. Préparer le Crémeux Mangue Citron Vert (640 g)
19. La recette est ICI
20. Lorsque la pâte a refroidi, remplir le fond de tarte avec le Crémeux Mangue Citron Vert (640 g) (qui doit être encore un peu liquide)
21. Placer au congélateur pendant au moins 1 heure
22. Attendre 1 heure avant de passer à la suite
23. Il reste du Crémeux Mangue Citron Vert qu'il faut réserver au frais : il servira à pocher des gouttelettes décoratives

La Meringue Italienne

24. Préparer la Meringue Italienne (150 g)
25. La recette est ICI
26. Placer la Meringue Italienne (150 g) en poche à douille, avec une douille lisse, de 1,5 cm de diamètre
27. Sortir la tarte du congélateur : elle devrait être "dure" (cela permet de tracer des lignes qui vont nous aider au pochage)
28. 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
29. 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 douille, puis soulever afin d'obtenir ces "gouttes"
30. Pocher la meringue en quinconce, en sautant un "carré" (que l'on comblera avec le crémeux)
31. Placer au congélateur pendant 1 heure
32. Puis sortir, et placer au four, préchauffé, à 200 C (Thermostat 6)
33. 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
34. 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)
35. Plus placer aussitôt au frais

Les gouttes de crémeux

La principale difficulté, c'est de savoir quelle est la bonne température et texture

LA TARTE MERINGUÉE MANGUE CITRON VERT

Trop liquides, et les gouttes seront "retombantes"

Trop froides, et les gouttes seront trop fermes pour pocher de jolies gouttes

Il faut donc refroidir assez longtemps mais pas trop : Je vous conseille de mixer le crémeux après le passage au frais afin de "détendre", puis de replacer au frais quelques minutes. Faire un test sur un coin de table avant de pocher

36. Placer le restant de Crèmeux Mangue Citron Vert en poche à douille

37. Une fois la bonne texture atteinte, pocher les gouttes de crémeux dans les "carrés" vides