Tartelette Mont Blanc

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
10 portions	45 minutes	★★☆

LES INGRÉDIENTS

- 10 tartelettes bord droit pur beurre Ø10,5cm
- 300g de myrtille
- 300g de confiture de cassis
- 300g de crème fouettée

Pour la crème d'amande

- 120g de beurre
- 130g de sucre
- 120g de poudre d'amande
- 80g d'oeufs
- 20g farine

Pour la crème de marron

- 150g de beurre
- 300g de pâte de marron
- 500g de crème de marron
- 40g de rhum

Pour le sirop

- 150g d'eau
- 80g de sucre
- 50g de rhum

Pour la meringue

- 200g de blanc d'oeufs
- 150g de sucre

LA RECETTE

Pour la crème d'amande

1. Faire fondre le beurre.

2. Puis mélanger au batteur le sucre et la poudre d'amande.
3. Incorporer les oeufs et la farine et mélanger l'ensemble.
4. Réserver en poche.

Pour la crème de marron

1. Faire un beurre pommade au batteur.
2. Ajouter la pâte de marron, la crème de marron et le rhum. Mélanger l'ensemble.
3. Réserver la crème de marron dans une poche avec une petite douille lisse.

Pour le sirop

1. Bouillir l'ensemble et laisser refroidir.

Pour la meringue

1. Monter les blancs d'oeufs au batteur et ajouter le sucre progressivement.
2. Pocher des dômes de meringue sur une feuille de cuisson.
3. Préchauffer le four à 100 ˚ C. Cuire la meringue pendant 120 min.
4. Laisser refroidir.

LE MONTAGE

1. Pocher la crème d'amande dans le fond des tartelettes.
2. Disposer les myrtilles.
3. Cuire l'ensemble au four pendant 20min à 170 ˚ C.
4. Après refroidissement imbiber les tartelettes à l'aide d'un pinceau avec le sirop de rhum.
5. Étaler la confiture de cassis généreusement puis déposer la meringue.
6. Masquer la meringue avec la crème fouettée.
7. Pocher avec une petite douille lisse la crème de marron sur le dôme en spirale.
8. Saupoudrer de sucre glace légèrement et déposer un morceau de marron confit.