# Tartellette a la groseille à maquereau meringuée

Durée : 1 heure

Difficulté : moyenne

Nombre de portions : 6

**INGRÉDIENTS pour la pate sucrée**

**Quantité/ Ingrédients**

45 gr de sucre glace

15 gr de poudre d’amandes

125 gr de farine T55

1 gr de sel fin

55 gr de beurre doux

28 gr d’œuf

**INGRÉDIENTS pour l’amandine**

**Quantité/ Ingrédients**

100 gr de beurre doux

100 gr de poudre d’amande

100 gr de sucre semoule

100 gr d’œuf

Le zeste de 1 citron jaune bio

**INGRÉDIENTS pour les groseilles confites**

**Quantité/ Ingrédients**

450 gr de groseilles à maquereaux nettoyées

100 gr de sucre vanillé

1 c.a.c. de cannelle en poudre

Le jus d’un citron vert

**INGRÉDIENTS pour la meringue**

**Quantité/ Ingrédients**

300 gr de blanc d’œuf

300 gr de sucre semoule

300 gr de sucre glace

1 pincée de sel

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

**Etape 1**

**La veille**

Nettoyer les groseilles puis les mélanger dans un saladier avec le sucre vanillé, la cannelle en poudre et le jus de citron vert

Réserver au frais toute la nuit

Préparer la pâte sucrée, et cuire les fonds de tartelettes à blanc puis les réserver

Le lendemain matin préparer l’amandine en mélangeant à vitesse vive le beurre pommade, le sucre semoule et la poudre d’amandes

Une fois obtenu une pâte homogène, ajouter un à un les œufs

Battre à vitesse maximale afin d’obtenir une amandine aérée

Incorporer les zestes d’un citron, réserver

Faire compoter légèrement les maquereaux à groseille à feu doux

Mais attention de ne pas trop les cuire, elles doivent rester entières

Repartir l’amandine dans les fonds de tartelettes et cuire pendant 6 minutes dans un four à 190 °C

Pendant ce temps, préparer la meringue

Battez à vitesse maximale les blancs d’œuf et la pincée de sel jusqu’à obtenir des piques très fermes

Baisser légèrement la vitesse du batteur puis ajouter en doses d’environ 50 gr le sucre semoule afin de ne pas casser les blancs

Une fois le sucre semoule incorporé et la meringue ferme, baisser la vitesse du batteur à la vitesse minimale puis ajouter le sucre glace en doses d’environ 50 grammes

Réserver la meringue bien ferme dans une poche à douille munie d’une douille de votre choix et préférence

Montage :

Poser une cuillérée de maquereaux sur l’amandine

Couvez d’une couche de meringue

Marquer légèrement au chalumeau les pointes de la meringue

Décorez éventuellement avec un peu de poudre de verveine ou de mélisse et quelques micro pousses de votre choix