

Tarte meringuée aux myrtilles, glace au fromage blanc



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte sucrée :

190g de farine, 20g de fécule de pomme de terre, 90g de sucre glace, 130g de beurre, 35g de poudre d'amande, 1 pincée de sel, 1 œuf

Pour la crème d'amande :

200g de beurre, 200g de sucre semoule, 200g de poudre d'amande, 4 œufs, 10cl de crème liquide

Pour les myrtilles:

300g de myrtilles

Pour la meringue:

3 blancs d'œufs, 90g de sucre semoule, 90g de sucre glace

Pour la glace au fromage blanc :

600g de fromage blanc à 40%, 100g de miel

Pour le coulis de myrtille :

200g de myrtilles, 30g de sucre, 50g d'eau

La pâte sucrée : Mélanger la fécule, le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et le sel. Ajouter le beurre ramolli. Mélanger. Ajouter l'œuf et finir de pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. Réserver 1heure au froid. Etaler la pâte sur 2mn d'épaisseur. Tailler un disque d'un diamètre de 2cm inférieur au diamètre du cercle à tarte. Cuire au four à 170° pendant 10mn. Réserver.

La crème d'amande : Mélanger tous les ingrédients de la crème d'amande sans l'émulsionner. Réserver 1heure au froid. Placer un disque de pâte sucrée déjà cuit dans le moule à tarte et le couvrir de 2cm de crème d'amande. Ranger les myrtilles dessus et recouvrir d'1cm de crème d'amande. Cuire à 170° pendant 45mn. Laisser refroidir avant de décercler.

La meringue : Monter les blancs en neige et ajouter petit à petit le sucre en poudre pour obtenir des blancs brillants et fermes. Ajouter le sucre glace tamisé et mélanger à la spatule. Remplir une poche à douille avec cette meringue. Garnir le dessus des tartes de meringue italienne et faire colorer au four quelques minutes.

La glace au fromage blanc :

Mélanger le fromage blanc et le miel. Placer dans la sorbetière et turbiner dans une sorbetière.

Le coulis : Mixer les myrtilles avec l'eau et le sucre. Réserver

Dressage : Présenter la tarte entière sur un joli plat, le coulis en saucière et servir la glace à part.