



TARTE TANGOR MERINGUÉE

Tangor meringue pie

Jean-Jacques Borne





Pâte sablée (3 tartes de 18 cm) :

250 g	Farine	30 g	Sucre inverti
120 g	Sucre glace	3 g	Sel
120 g	Beurre	1	Oeuf

Procédé :

Faire sabler à la main tous les ingrédients tempérés sauf l'œuf. Rajouter l'œuf une fois tous les ingrédients bien sablés. Mélanger le minimum. Pour une meilleure utilisation mettre la pâte au froid toute la nuit.

Autre procédé :

Mettre tous les ingrédients dans un mixeur et faire tourner le minimum. Étendre entre deux papiers sulfurisés et mettre au froid.

Crème tangor (3 tartes de 18 cm) :

250 g	Beurre	25 g	Maïzena
200 g	Jus de tangor SICOLY®	4	Zestes de citron
330 g	Sucre	7	Oeufs

Procédé :

Faire bouillir le beurre, les zestes, le jus. Ajouter le mélange œuf, sucre, maïzena. Faire bouillir deux à trois minutes. Vider sur les fonds que l'on aura cuits auparavant à 160°C. Remettre au four jusqu'à ébullition. Défourner et laisser refroidir.

Gelée tangor :

200 g	Jus de tangor SICOLY®	5 g	Pectine NH
20 g	Sucre	60 g	Nappage neutre à cuire

Procédé :

Faire chauffer le jus, Ajouter le mélange sucre et pectine. Faire bouillir 2 minutes. Ajouter le nappage.

Meringue italienne (6 tartes de 18 cm) :

250 g	Blancs d'oeufs	450 g	Sucre
75 g	Sucre	125 g	Jus de tangor SICOLY®

Procédé :

Cuire le sucre, l'eau et le jus de tangor à 119°C. Vider sur les blancs montés légèrement avec les 75 g de sucre. Faire monter à grande vitesse pour avoir une meringue bien ferme. Décorer les tartes et les faire légèrement colorer à four chaud à 220°C.

MONTAGE ET FINITION :

Foncer les tartes à 3 mm. Cuire à 160°C. Vider la crème tangor encore chaude au 3/4 de remplissage. À la première ébullition au four, les sortir et les mettre au froid.

Couler par-dessus la gelée et remettre au froid.

Faire la meringue. Décorer la tarte et cuire la meringue au four chaud 220/250°C pendant 2 à 3 minutes. Faire refroidir et ensuite décorer avec des pointes de gelée Tangor.

Shortcrust pastry (3 tarts of 18 cm) :

250 g	Flour	30 g	Invert sugar
120 g	Icing sugar	3 g	Salt
120 g	Butter	1	Egg

Method :

Sand all the tempered ingredients except the egg by hand. Add the egg once all the ingredients have been sanded. Mix as little as possible. For best results, chill the dough overnight.

Other method :

Place all the ingredients in a blender and blend as gently as possible. Spread between two sheets of greaseproof paper and chill.

Tangor cream (3 tarts of 18 cm) :

250 g	Butter	25 g	Maïzena
200 g	Tangor juice SICOLY®	4	Zestes de citron
330 g	Sugar	7	Eggs

Method :

Bring the butter, zest and juice to the boil. Add the egg, sugar and cornflour mixture. Boil for two to three minutes. Pour over the stock, which has been previously baked at 320°F. Return to the oven until boiling. Turn out and leave to cool.

Tangor jelly :

200 g	Tangor juice SICOLY®	5 g	NH Pectine
20 g	Sugar	60 g	Neutral topping for baking

Method :

Heat the juice and add the sugar and pectin mixture. Boil for 2 minutes. Add the topping.

Italian meringue (6 tarts of 18 cm) :

250 g	White eggs	450 g	Sugar
75 g	Sugar	125 g	Jus de tangor SICOLY®

Method :

Cook the sugar, water and tangor juice at 246°F. Pour over the egg whites, beaten lightly with the 75 g sugar. Whip at high speed to obtain a firm meringue. Decorate the tarts and lightly brown in a hot oven at 428°F.

ASSEMBLY AND FINITION :

Line the tarts with 3 mm of pastry. Bake at 320°F.

Pour off the hot tangor cream about 3/4 full. When they come to the first boil in the oven, remove and chill. Pour over the jelly and chill again. Make the meringue. Decorate the tart and bake the meringue in a hot 426/482°F oven for 2 to 3 minutes.

Cool and then decorate with Tangor jelly tips.