

Tartelettes aux mûres, parfum verveine et rhubarbe

C'est la pleine saison des mûres alors on en profite. Je vous propose aujourd'hui ces jolies tartelettes Tartelettes meringuées aux mures, parfum verveine et rhubarbe tout en fraîcheur et gourmandise...



Tartelettes aux mures, parfum verveine et rhubarbe

Ingrédients pour les Tartelettes meringuées aux mures, parfum verveine et rhubarbe (6 personnes)

Pour la recette du curd verveine rhubarbe cliquez [ici](#). Vous trouverez ci-dessous un rappel des ingrédients. **Attention** j'ai augmenté la quantité de gélatine par rapport à la recette dont je vous donne le lien.

- 20 cl de jus de rhubarbe

- 15 g de feuilles de verveine citronnée fraîche. La verveine citronnée est une de mes plantes aromatiques préférées; vous en trouverez facilement en jardinerie et vous pouvez la planter dans votre jardin ou en jardinière sur le balcon. Facile d'entretien elle repart tous les ans sans soin particulier. Vous pouvez en commander également chez votre marchand de légumes.
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- **3 feuilles** de gélatine (soit 6 g)

Si vous n'aimez pas la rhubarbe ou si vous n'avez pas de centrifugeuse, vous pouvez également remplacer ce curd verveine rhubarbe par un lemon curd (recette en cliquant [ici](#))

Pour le sablé

- 75 g de chocolat blanc à pâtisser en pistoles ou en petits morceaux pour faciliter sa fonte (j'utilise du chocolat blanc Valrhona Ivoire)
- 90 g de farine tamisée
- 25 g de poudre d'amande
- 20 g d'œuf (cassez un œuf et battez le jaune et le blanc pour les mélanger puis prélevez vos 20 g)
- 25 g de sucre glace tamisé
- 60 g de beurre bien froid, coupé en tout petits morceaux

Pour les mûres

- environ 70 grosses mures: il vous en faudra environ 8 par tartelettes et une vingtaine pour faire le jus.
- sucre en poudre

Pour la meringue

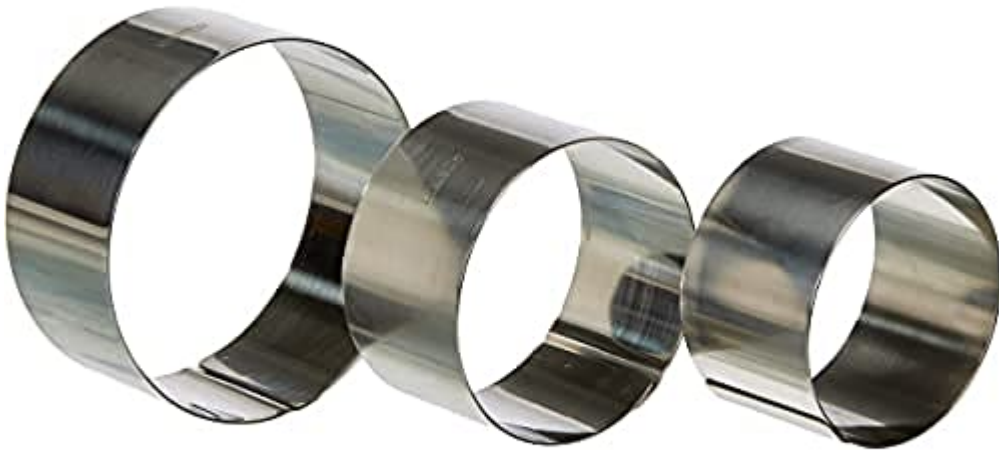
- 90 g de blancs d'œuf
- 90 g de sucre semoule

- 90 de sucre glace

Et quelques groseilles pour parfaire la présentation...

Matériel

- Petit emporte pièce de 7 cm de diamètre et minimum 2.5 cm de hauteur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Ibili 716050 Lot de 3 emporte-pièces : 7+8+10 cm en Inox

- Chalumeau de cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



WEINAS Chalumeau de Cuisine Bruleur pour Caramélisation Creme Brulee BBQ, Flamme Torch Cuisine Culinaires Rechargeable Gaz Butane pour Soudage Brasage et Parfait pour Les Chefs, Délicieux Desserts

Préparation

Pour le sablé

- Préchauffez votre four à 200°.
- Tamisez toutes les poudres: farine, sucre, poudre d'amande.



Tamisez les poudres

- Coupez le beurre en tout petits cubes et placez le au congélateur pendant 5 mn.



Coupez le beurre en tout petits cubes

- Versez la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre dans le bol de votre robot. Mélangez avec la feuille. Si vous n'avez pas de robot mélangez avec les doigts pour obtenir une pâte à texture bien sableuse.



Mélangez avec la feuille



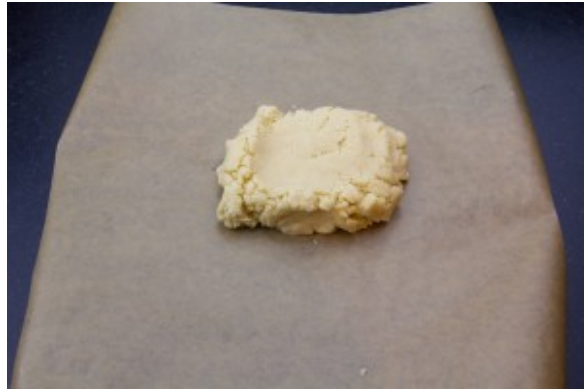
Sablage de la pâte

- Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu et mélangez rapidement.



Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu

- Rassemblez la pâte en boule et déposez la sur une feuille de papier cuisson.



Rassemblez la pâte en boule

- Déposez une autre feuille de papier cuisson par dessus et abaissez la finement (2 mm) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Étalez avec une rouleau à pâtisserie

- Cuire au four à 200 ° environ 10 à 15 mn suivant les fours. Ôtez la feuille de papier du dessus à mi cuisson. Vous devez obtenir une pâte bien dorée.



Cuire au four à 200 °

- Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre.



Écrasez la pâte obtenue
entre vos doigts pour
obtenir une poudre

- Faites fondre le chocolat blanc doucement au micro onde ou sur le feu au bain marie.



Faites fondre le chocolat
blanc

- Ajoutez-le à la poudre de sablé et mélangez bien à l'aide d'une maryse.



Ajoutez le à la poudre de sablé et mélangez bien à l'aide d'une maryse

- Filmez le dessous de vos cercles. Tapissez le fond des cercles avec la mélange précédent et tassez bien.



Tapissez le fond des cercles

- Préparez le curd que vous avez choisi selon le déroulé de la recette.



Curd de verveine-rhubarbe

- Alors que le curd est encore tiède versez le sur le fond des tartelettes (environ 1 cm).



Versez le curd sur le fond
des tartelettes

- Laissez prendre au frais pendant 3 heures et démoulez à l'aide d'un petit couteau au besoin.



Démoulez

- Faites chauffer une **vingtaine** de mures avec deux cuillerées à soupe de sucre.



Faites chauffer une **vingtaine** de mûres avec deux cuillerées à soupe de sucre

- Mixez et filtrez le jus des mûres.



Mixez et filtrez le jus des mûres

- Disposez les mures restantes sur une grilles et laquez-les avec le jus. Elles seront ainsi bien brillantes.



Laquez les mûres avec le jus

La meringue et finitions

- Montez les blancs au fouet à faible vitesse. Ajoutez le sucre semoule petit à petit à partir du moment où les blancs ont monté un petit peu. Attention : les blancs ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser.



Montez les blancs au fouet

- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.



Ajoutez ensuite délicatement
le sucre glace tamisé

- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie.



Remplissez votre poche à douille avec la meringue

Finitions et Dressage

- Sortez les tartelettes du frigo. Disposez les mûres tout autour des tartelette.



Disposez les mûres tout autour des tartelette

- Pochez la meringue au centre de la tartelette. Et passez le chalumeau sur la meringue.



Pochez la meringue au centre
de la tartelette

- Finissez de décorez avec des petites groseilles....Vous pouvez présenter ces tartelettes en assiettes individuelles avec quelques points de jus de mûres. J'ai également glacé quelques feuilles de verveine avec du blanc d'œuf sucré et je les ai séchées au four à 90° pendant une heure: à piquer sur la meringue.



Tartelettes aux mures,
parfum verveine et rhubarbe



Tartelettes aux mures, parfum verveine et rhubarbe



Tartelettes aux mures, parfum verveine et rhubarbe

