

Tartes

Tarte meringuée à l'orange et fruits confits



1h20 20 min 30 min 30 min 496

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Dans un bol, faire tremper les écorces d'oranges dans le Grand Marnier.
- 2 Enrouler la pâte sablée sur un rouleau à pâtisserie pour pouvoir la dérouler plus facilement dans le moule à tarte.
- 3 Foncer le moule avec la pâte en appuyant sur les bords avec les doigts.
- 4 Passer le rouleau sur les bords du moule afin de couper le surplus de pâte. Retirer le surplus et le réserver pour une autre utilisation.
- 5 Etaler une bonne couche de marmelade sur la pâte crue.
- 6 Egoutter les dés d'orange et les parsemer sur la marmelade.
- 7 Réserver au réfrigérateur le temps de préparer la meringue.

Étape 2

Préparation de la meringue

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un cul de poule, mélanger le sucre avec la poudre

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la tarte meringuée à l'orange et fruits confits

1 unité(s) entière(s)
Pâte(s) sablée(s)
200 g **Confiture
d'oranges amères**
100 g **Ecorce(s) d'orange
confite**
10 cl **Grand Marnier**

Ingrédients pour la meringue

100 g **Amande(s) en
poudre**
100 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
1 pincée(s) **Sel**
0.5 **Citron(s)**

Ingrédients pour le dressage

2 c. à soupe **Sucre glace**

d'amandes afin d'obtenir un mélange homogène.

- 3** Mettre les blancs d'oeufs dans la cuve d'un batteur avec une pincée de sel et 2 gouttes de jus de citron. Monter le blancs en neige en augmentant progressivement la vitesse du batteur.
- 4** Ajouter un peu de sucre en fin de montage pour les raffermir.
- 5** Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange sucre et poudre d'amandes à l'aide d'une maryse.
- 6** Prendre une poche à douille, insérer une douille cannelée et couper l'extrémité. Garnir la poche de meringue à l'amande.
- 7** Sortir la tarte du réfrigérateur, la garnir de meringue en tournant, en allant de l'extérieur vers le centre.
- 8** Tamiser le sucre-glace au dessus de la meringue, sur l'ensemble de la tarte.
- 9** Poser la tarte sur une plaque de cuisson, l'enfourner pendant 30 à 40 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1** Laisser refroidir et démouler.
- 2** Pour une présentation chic, servir avec un verre de Grand Marnier garni d'une brochette de suprême d'orange, quelques dés d'orange confite et saupoudrer de sucre glace.