

Tartelettes Passion
Pour 16 tartelettes



1. **PÂTE SUCRÉE**

500 g de beurre en pommade
500 g de sucre glace
200 g d'œufs
1000 g de farine
40 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis foncer des cercles à tartelettes de 8 cm de Ø. Cuire à blanc environ 15 min à 160°C.

2. **GARNITURE PASSION**

800 g de Garniture Passion ancel

3. **MÉRINGUE ITALIENNE**

200 g de Meringue ancel
100 g d'eau tempérée

Dans une cuve de batteur, verser l'eau et la préparation pour meringue, mélanger 1 min à vitesse lente puis battre environ 10 min en vitesse maximale.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir la garniture passion dans les fonds de tartelettes en lissant à ras. A l'aide d'une poche munie d'une mini douille unie, dresser la meringue italienne sur les tartelettes puis caraméliser au chalumeau. Décorer de chocolat blanc.