

Verrines Façon Tartelette Passion



1. **CRUMBLE**

750 g de Cookies ancel
300 g de beurre

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients, jusqu'à obtention d'un crumble. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir le crumble sur environ 1 cm d'épaisseur. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser complètement refroidir.

2. **GARNITURE PASSION**

3000 g de Garniture passion ancel

3. **MERINGUE ITALIENNE**

400 de Meringue ancel
200 g d'eau tempérée

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger la préparation pour meringue et l'eau pendant 10 min à grande vitesse.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir le crumble dans le fond des verrines puis pocher la garniture passion par-dessus. Dresser la meringue italienne et caraméliser au chalumeau.