

Recette

Tarte meringuée Rhubarbe rouge & pistache

Thibault Marchand
Corporate Chef Les vergers Boiron

Entreprise



Certifiée





Recette Tarte meringuée Rhubarbe rouge & pistache

Par Thibault Marchand

Pour 10 pièces

Moule Tarte ring round ø80 h 20 mm de Silikomart

Purée de rhubarbe rouge
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron

Purée de framboise
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron

Purée de citron jaune
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



CRÉMEUX RHUBARBE ROUGE & FRAMBOISE

Purée de rhubarbe rouge	200 g
Purée de framboise	100 g
Purée de citron jaune	7.5 g
Eau	75 g
Sucre de canne	80 g
Pectine NH	6 g
Amidon de maïs	15 g
Beurre doux AOP	45 g

Chauffer les purées avec l'eau.
Mélanger les poudres ensemble.
Verser ensuite les poudres en pluie sur le liquide chaud.
Bouillir deux minutes.
Hors du feu, refroidir à 50°C ajouter le beurre.
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Réserver au réfrigérateur 24h.

PÂTE SUCRÉE

Beurre doux AOP	150 g
Sucre glace	120 g
Oeufs entiers	60 g
Farine T45	300 g
Sel fin	2.5 g

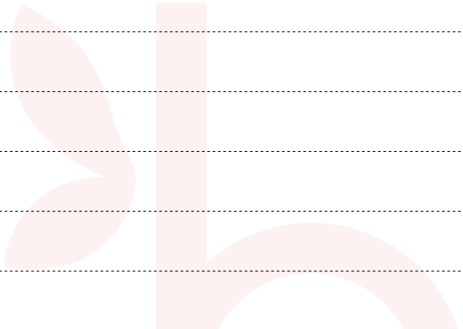
Dans la cuve du batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre, le sucre glace et le sel fin.
Ajouter petit à petit les œufs entiers. Puis la farine tamisée.
Laisser reposer 20 minutes au réfrigérateur.
Étaler la pâte à 2.5mm. Laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur.
Foncer les cercles et laisser au réfrigérateur 20 minutes.
Cuire dans un four à 175°C jusqu'à coloration.
A la sortie du four, à l'aide d'un pinceau, badigeonner les fonds de tartes d'un mélange de crème et de jaunes d'œufs, passer au four afin de sécher ce mélange et d'imperméabiliser les fonds.
Réserver pour le montage.

MERINGUE ITALIENNE SOUFFLÉE

Sucre de canne	220 g
Eau	75 g
Blancs d'oeufs	140 g

Dans une casserole, chauffer le sucre et l'eau à 121°C.
Foisonner les blancs et verser délicatement le sirop débuller.
Foisonner jusqu'à refroidissement de la meringue.
Réserver pour le montage et la cuisson au four.

Mélanger le praliné pistache avec la feuillantine.
Réserver.

A pink decorative graphic element in the bottom right corner, consisting of a vertical rectangular bar and two curved, leaf-like shapes extending from its base.

Cultivons l'excellence fruit



www.les-vergers-boiron.com



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
France

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City
NY 11101

LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England

LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong
Hong-Kong