

## TARTELETTE KIWIS & JALAPEÑO MERINGUE



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Salsa de Kiwi et de Jalapeño 1000g

### INGRÉDIENTS

24-30 

#### Crème de kiwi

- 250g de beurre
- 200g de sucre
- 40g de glucose
- 2 Œufs
- +/-200g Bresc Salsa aux kiwis et aux jalapeños
- 1 citron

#### Meringue Italienne

- 250g de blanc d'œuf
- 400g de sucre
- 150g d'eau

#### Croûte (tartelette)

- 250 g de beurre
- 150 g de sucre
- 450g de farine
- 2 œufs

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

#### Crème de kiwi

Porter à ébullition le beurre, le sucre et la salsa de kiwi et de jalapeño. À ébullition, ajouter les œufs et la sieste. Réserver et laisser refroidir.

#### Mousse italienne

Battre les blancs d'œufs en mousse et lorsqu'ils atteignent 120°C, verser le sucre bouilli en filaments fins. Laisser battre jusqu'à refroidissement.

#### Croûte

Bien mélanger tous les ingrédients (mettre au frais et laisser reposer pendant 12 heures). Etaler et glacer. Cuire à 180°C - 8/14 min.