

Tartelettes meringuées au caramel salé (Le palais gourmand)

Pour 8 tartelettes de 8 cm

Pâte:

- 1 tasse (150 g) de farine
- 1/2 tasse (50 g) de sucre à glacer
- 1/3 tasse (80 g) de beurre, à température ambiante, en cubes
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à soupe d'eau glacée (environ)

Mixer au robot la farine, le sucre à glacer et le beurre, jusqu'à consistance sablée. Ajouter le jaune d'oeuf et juste assez d'eau pour que les ingrédients s'amalgament. Pétrir la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Enveloppez-la dans du film alimentaire et réserver au réfrigérateur 30 minutes. Diviser la pâte en 8 parts égales. Étaler chaque part au rouleau et foncer chaque moule à tartelettes. Foncer la pâte sur le fond et les parois. Supprimer la pâte qui dépasse et piquer le fond avec une fourchette. Poser les moules sur une plaque de cuisson et réserver au réfrigérateur 30 minutes. Préchauffer le four à 350 F (180 C). Chemiser les fonds de tartelettes de papier parchemin et remplir de haricots secs. Enfourner pour 10 minutes. Retirer les haricots secs et le papier, puis continuer la cuisson encore 10 minutes. Laisser refroidir.

Caramel salé:

- 1 boîte (395 ml) de lait concentré sucré
- 2 1/2 c. à soupe de beurre (30 g)
- 100 ml de sirop d'érable (ou de Golden Syrup***ce n'est pas du sirop de maïs***))
- 1 c. à café de fleur de sel
- 1/4 tasse (60 ml) de crème 35 %

Faire chauffer le lait concentré sucré, le beurre, le sirop d'érable et la fleur de sel dans une petite casserole à fond épais, à feu moyen, 12 minutes (*moi 25 minutes*) ou jusqu'à ce que la préparation prenne une teinte caramel. Incorporer la crème. Garnir les fonds de tartelettes.

Meringue:

- 4 blancs d'oeufs
 - 1 pincée de sel
 - 1 tasse (200 g) de sucre
- Monter les blancs en neige, avec une pincée de sel au batteur électrique puis incorporer le sucre petit à petit pour bien serrer les blancs. Poser la meringue sur les tartelettes, puis faire dorer sous le gril du four ou à la torche.