

TARTELETTES DE POMMES ENVY™ MERINGUÉS

POUR 12 PIÈCES

INGRÉDIENTS

24 fonds de mini-tartelettes sucrées
3 pommes Envy™
¼ d'une petite tasse de sucre en poudre
½ cuillère à café de cannelle
2 cuillères à café de fécule de maïs et 2 cuillères à café d'eau
2 blancs d'œufs
1 petit tasse de sucre en poudre



PRÉPARATION

Éplucher les pommes Envy™ et retirez le trognon. Ensuite, les couper en petits dés. Mettre les morceaux de pommes Envy™ dans une casserole de taille moyenne, ajouter la cannelle et ¼ de tasse de sucre. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant environ 8-10 minutes jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Laissez mijoter encore 2-3 minutes à feu doux. Mettre de côté et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 190 degrés. Bien mélanger la fécule de maïs et l'eau, verser le tout dans une petite casserole. Laisser mijoter pendant environ 8 à 10 minutes en remuant légèrement jusqu'à ce que le mélange s'épaississe et devienne sirupeux.

Placez les mini-tartelettes sur une plaque de four. A l'aide d'un batteur électrique, battre les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce que de petits pics se forment. Ajouter la moitié du sucre en poudre et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange brille. Incorporer le mélange de maïs sirupeux et continuer à battre. Incorporer délicatement le reste du sucre en poudre et continuer à battre brièvement.

Remplir ¾ des mini-tartelettes avec le mélange de pommes. Ensuite, verser délicatement les blancs en neige sur les tartelettes à l'aide d'une cuillère. Cuire environ 8 minutes à mi-hauteur du four, jusqu'à ce que les meringues durcissent et prennent une couleur dorée.

Retirer du four et déguster chaud.