

Tartelette fruits rouges

<http://www.uneplacepourledessert.com/>

Préparation



Une pâte sablée,
une crème pâtissière
et des fruits rouges (cerise, framboises, groseille, mûres, cassis)...

Facile à réaliser et le parfum d'un dessert au choix !

Four : 180°C

Cuisson : 20 minutes

Préparation : 45 minutes

Repos : 30 minutes

Ingrédients (12 tartelettes de 8 cm)

Pâte sablée amande	Crème pâtissière	Fruits
250 g de farine type 55	0.5 L de lait	500 g de fruits frais
175 g de beurre	4 jaunes d'oeufs	(cerise, framboise,
85 g de sucre semoule	100 g de sucre semoule	groseille, mûres, cassis)
45 g de poudre d'amandes	60 g de farine	
1 œuf entier	1 gousse de vanille	sinon
2.5 g de sel		500 g de fruits rouges et cassis surgelés

Prévoir une cs de confiture (abricot, mirabelle) pour obtenir des fruits brillants

Réalisation

Pâte sablée amande :

Tamiser la farine, la poudre d'amandes et le sucre dans un saladier. Ajouter le beurre souple en petites parcelles. Mélanger l'ensemble avec les mains pour que tous les morceaux de beurre soient enrobés de farine. Les écraser pour obtenir un sablage. Faire un puits. Y ajouter l'œuf légèrement battu avec le sel. Incorporer progressivement le sablage. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène, **sans pétrir**. Faire une boule et la fariner légèrement. Envelopper dans du film étirable et réserver au frais 20 à 30 minutes. Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau et tapisser l'intérieur des cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre. Pour cela, j'enferme la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et j'utilise 2 lattes en bois de 5 mm d'épaisseur pour avoir une épaisseur régulière. J'utilise ensuite un emporte-pièce (de chez Tupperware) qui découpe la pâte à la bonne taille de mes cercles avec des entailles qui permettent de bien fonder les moules. Pour la cuisson à blanc, j'utilise des petites billes de céramique posées sur le papier sulfurisé qui tapisse la tartelette. Cuire les tartelettes à 180°C pendant 15 minutes. Enlever les billes, le papier et le cerclage et remettre au four 5 minutes pour colorer les tartelettes.

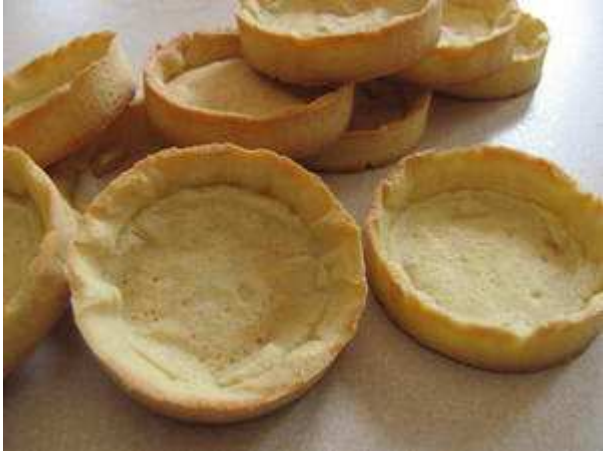


<http://www.uneplacepourledessert.com/>

Crème pâtissière

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes d'oeufs avec l'autre moitié de sucre avec le fouet pendant deux minutes. Ajouter la farine tamisée et mélanger pour obtenir un appareil lisse et sans grumeaux. Verser progressivement le lait bouillant sur les jaunes blanchis pour délayer le mélange. Verser ce mélange dans la casserole et remettez à cuire en portant le mélange à ébullition sans cesser de remuer avec le fouet. Laisser bouillir la crème deux minutes. Débarrasser la crème pâtissière dans un récipient, la recouvrir d'un film alimentaire.

Montage



Commencer la crème pâtissière quand les tartellettes sont cuites.

Remplir les tartellettes à moitié avec la crème pâtissière tiède.

Répartir les fruits sur les tartellettes suivant vos goûts ou les fruits disponibles.

Placer une cs de confiture 30 secondes au micro-ondes et à l'aide d'un pinceau, enduire les fruits pour obtenir un résultat brillant

