



PÂTE BRISÉE sucrée



TARTELETTES aux FRAISES



CRÈME PÂTISSIÈRE



TARTELETTES aux FRAISES

INGRÉDIENTS (POUR 9 TARTELETTES) :

- 1 ravier de fraises
- pâte Brisée maison* ou du commerce
- crème pâtissière maison* ou pudding instantané

PRÉPARATION DES FRAISES :

- * Laver et équeuter les fraises ;
- * Les couper en lamelles et réserver.

MONTAGE DES TARTELETTES :

- * Prendre un fond de pâte ;
- * Y mettre un peu de crème pâtissière ;
- * Disposer les lamelles de fraises ;
- * Saupoudrer de sucre glace et de zestes de citron (facultatif).



PÂTE BRISÉE sucrée

Temps de préparation : 30 minutes

+ Temps de cuisson: 30 minutes

INGRÉDIENTS (POUR 9 TARTELETTES) :

- 250g de farine
- 125g de beurre doux
- 70g de sucre fin
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 5cl d'eau

PRÉPARATION DE LA PÂTE :

- * Blanchir le jaune d'œuf, le sucre et le sel et la moitié d'eau ;
- * Malaxer le beurre et la farine (sabler la préparation) ;
- * Quand le beurre est incorporé, mettre le mélange œuf et malaxer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène ;
- * Si la pâte est trop sèche, on peut y ajouter le reste d'eau ;
- * Mettre dans un film plastique et réserver 30min au frigo.

RÉALISATION DES TARTELETTES :

- * Sortir la pâte du frigo ;
- * Rouler la pâte au rouleau et l'étaler dans un moule. Pincer les bords aux doigts et piquer le fond à la fourchette ;
- * Cuire entre 180° et 220°C. Lorsque les bords commencent à colorer, continuer la cuisson encore quelques minutes (jusqu'à coloration) et démouler délicatement ;
- * On obtient un joli fond de tarte cuit et prêt à recevoir de la crème et/ou des fruits qui n'auraient pas supporté la cuisson.



CRÈME PÂTISSIÈRE

Temps de préparation : 15 minutes

INGRÉDIENTS (POUR 9 TARTELETTES) :

- 62,5g de sucre fin
- 20g de fécule (10g de farine et 10g de fécule)
- 1 jaune d'œuf (1,5 si petit œuf)
- 1gousse de vanille
- 250ml de lait

PRÉPARATION :

- * Fendre la gousse de vanille, la mettre dans le lait et faire bouillir (attention, cela déborde vite)
- * Mettre le jaune d'œuf avec le sucre et blanchir. Ajouter les 10g de farine et les 10g de fécule et mélanger pour obtenir un mélange homogène.
- * Une fois le lait bouilli, enlever la gousse de vanille et prendre 1/4 du lait bouillant et le verser sur le mélange blanchi. Ensuite, remettre le tout dans la casserole de lait et mélanger sur le feu, pour que le mélange s'épaississe.
- * Une fois le mélange bien épais, mettre la crème dans un plat pour refroidir et mettre un film plastique dessus afin d'éviter la formation d'une croûte.
- * Laisser refroidir.

