

Tartelettes folles aux fruits

Pour 6 Tartelettes

Préparation : 20 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

***Biscuit :**

- 120g de farine
- 2 jaunes d'œufs
- 90g de beurre salé
- 90g de cassonade
- 1/2 sachet de levure
- 1 gousse de vanille
- 1cs de zeste de citron vert

***Crème :**

- 2 œufs entiers
- 90g de sucre roux
- 15g de maïzena
- 200g de lait
- 1 gousse de vanille
- 1cs de Rhum
- 100g de Mascarpone
- 500g de fruits
- Confiture



Ustensiles spécifiques : 1 cul-de-poule, 1 robot ou 1 casserole, 1 fouet, 1 poche à douille, 1 douille assez large, 1 toile siliconée, film alimentaire, 1 racloir, 1 empreinte de 6 Grands-ronds et 1 plaque aluminium perforée.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

***La crème :**

- Dans une casserole, verser le lait et la moitié du sucre (45g).
- Gratter la gousse de vanille avec un couteau et ajouter les graines + la gousse au lait.
- Porter le tout à ébullition sur feu doux pour bien faire infuser la vanille dans le lait.
- Dans un cul-de-poule, mettre les œufs entiers, le Rhum avec le sucre restant (45 g).
- Bien fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et que le sucre soit dissout.
- Ajouter progressivement la maïzena au mélange œufs et sucre.
- Mélanger délicatement de façon à ne pas former de grumeaux.
- Une fois que le mélange est bien homogène, verser la moitié du lait parfumé dedans.
- Mélanger d'abord délicatement puis de façon plus énergique pour détendre la crème.
- Lorsque la crème est bien souple, la reverser dans la casserole avec la moitié de lait restante.
- Replacer la casserole sur feu doux. Mélanger sans cesse jusqu'à l'apparition des premiers bouillons qui coïncide avec l'épaississement de la crème. Elle doit rester souple.
- Eteindre le feu puis continuer à la fouetter pour qu'elle refroidisse plus rapidement.
- Retirer la gousse.
- Verser sur une toile siliconée et filmer au contact pour éviter la formation d'une croûte.
- Laisser refroidir.
- Mettre la crème dans un petit cul-de-poule, ajouter le mascarpone en 3 fois et bien mélanger le tout. La crème est prête à garnir !

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

***Le biscuit :**

- Préchauffer le four à 180° et placer l’empreinte grands ronds sur la plaque perforée.
- Verser dans un cul-de-poule la farine, les œufs, le beurre salé, le sucre, la levure chimique, les graines d'une gousse de vanille et les zestes de citron vert.
- Pétrir le tout avec les doigts (ou à l’aide d’un robot).
- Verser la pâte sur le plan de travail à l'aide d'une spatule.
- Former 6 boudins de taille équivalente.
- Déposer chaque portion dans chacune des 6 empreintes et étaler avec les doigts.
- Cuire à 180° durant 10 minutes.
- A la sortie du four laisser refroidir avant de démouler à l’aide d’un racloir.

***Le montage :**

- Disposer les 6 ronds de pâte sur une assiette.
- Napper d'un peu de confiture.
- Mettre la crème dans une poche à douille avec une douille assez large.
- Pocher la crème mousseline et disposer les fruits dessus.
- Napper les fruits d’un peu de confiture (facultatif).
- Ajouter quelques zestes de citron vert.



Moule Grands Ronds



Bon appétit !

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle