

Tartelettes aux fruits rouges

et crème pâtissière sans lait



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

20 minutes

Portions :

4 tartelettes

Ingrédients :

- 3 jaunes d'œufs*
- 30 g de sucre vanillé en vrac
- 40 g de farine de blé*
- 50 cl de lait d'amande* sans sucre
- 1 pincée de sel
- 1 pâte feuilletée carrée pur beurre*
- 250 g de fraises
- 100 g de myrtilles
- 100 g de cerises
- sucre glace

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. **Préparer la crème pâtissière :** dans une casserole, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé.
2. Incorporer la farine et le sel, puis verser le lait en filet en délayant au fouet.
3. Porter à ébullition sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Filmer et réserver.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. **Préparer la pâte :** dérouler la pâte feuilletée et la couper en quatre.
6. Découper un carré dans chaque quart de pâte à 1 cm du bord et rabattre les coins en les croisant.
7. Couvrir les fonds de tarte de haricots ou de billes d'argile et enfourner 12 minutes à 180°C.
8. **Dresser les tartelettes :** laver les fruits et réserver quatre belles cerises.
9. Sélectionner quatre grosses fraises et les entailler en conservant le pédoncule pour obtenir un petit éventail.
10. Ouvrir les cerises en deux et les dénoyauter. Couper les fraises en tranches.
11. Garnir les fonds de tarte de crème pâtissière, recouvrir de fruits, saupoudrer de sucre glace et déguster.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr