Tartes

Tartelettes aux fruits, crème chocolat

1h05	20 min	15 min	30 min	247
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des fonds des tartelettes

1. Mettre la farine et une pincée de sel sur un plan de travail, creuser un puits et y poser le beurre coupé en cubes. Mélanger le tout avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange sablé.
2. Battre le jaune d'oeuf et le sucre. Ajouter ce mélange au précédent et mélanger les deux à la main sans trop insister.
3. Emballer la pâte dans un film alimentaire et laisser au frais pendant une trentaine de minutes.
4. Etaler la pâte sur un plan de travail fariné. Découper des cercles de pâte légèrement plus grands que la taille des moules, la pâte se rétractant toujours un peu à la cuisson.
5. Mettre les cercles de pâte dans les moules préalablement beurrés. Couvrir la pâte avec des haricots secs ou des billes de cuisson. Ainsi, la pâte ne lèvera pas à la cuisson.
6. Enfourner dans un four préchauffé à 150°C (Th.5) et laisser cuire pendant une quinzaine de minutes. Laisser refroidir, enlever les billes, démouler et réserver.

Ingrédients
pour 4 personnes

Fonds de tarte

- 50 g **Farine**
- 25 g **Beurre**
- 10 g **Sucre semoule**
- 1 c. à café **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 **Sel**

Crème patisière

- 12 cl **Lait entier**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 25 g **Sucre semoule**
- 15 g **Farine**

Chantilly au chocolat

- 4 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
- 2 c. à café **Sucre glace**
- 4 pincée(s) **Cacao en poudre**

Fruits

- 1 **Poire**

Étape 2

Préparation de la crème pâtisière

1. Battre le sucre et le jaune d'oeuf au batteur. Ajouter la farine et battre de nouveau.
2. Faire chauffer le lait dans une casserole jusqu'à arriver à ébullition. Le verser ensuite en filet sur le mélange précédent tout en battant.
3. Verser le tout dans la casserole et faire chauffer à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe bien. Il ne faut surtout pas arrêter de remuer sinon la crème risque de coller au fond de la casserole. Laisser refroidir.

Étape 3

Préparation de la chantilly au chocolat

1. Mélanger le cacao et le sucre dans un bol.
2. Battre la crème en chantilly bien ferme. Il faut utiliser de la crème et des ustensiles bien froids afin que la chantilly monte plus facilement.
3. Ajouter le mélange cacao et sucre puis battre très rapidement avec la crème.

Étape 4

Montage des tartelettes

1. Couper le fruit de la passion en deux. Laver les poires puis prélever 4 billes de poire avec une cuillère parisienne.
2. Répartir la crème pâtissière sur les tartelettes, cette opération peut se faire avec une poche à douille.
3. Poser les billes de poire sur la crème et ajouter tout autour un peu de fruit de la passion
4. Répartir la chantilly au chocolat sur les poires et terminer en déposant quelques graines de fruit de la passion.

1 **Fruit de la passion**