



Tartes

Duo de framboises et prunes en tartelettes



1h05 **20 min** **15 min** **30 min** **348**

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 pois, 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 pâtissière

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

Chantilly à la framboise

4 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à café **Sucre glace**
1 c. à café **Coulis de framboise**

Garniture

1 **Prune**

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière

- 1** Dans un bol, fouetter le sucre et le jaune d'oeuf. Ajouter la farine et battre de nouveau.
- 2** Faire chauffer le lait dans une casserole jusqu'à ébullition. Ensuite, le verser en filet sur le mélange précédent tout en fouettant.
- 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 à la framboise

- 1** Battre la crème mélangée au sucre en chantilly bien ferme.
- 2** Il faut utiliser de la crème et des ustensiles bien froids afin que la chantilly monte plus facilement.
- 3** Ajouter le coulis de framboise et mélanger très rapidement.

Étape 4

Montage des tartelettes

- 1** Laver la prune puis y couper 4 tranches d'environ 1cm. Couper les framboises en deux dans la hauteur.
- 2** Répartir la crème pâtissière sur les tartelettes, cette opération peut se faire avec une poche à douille.
- 3** Poser les tranches de prune sur la crème.
- 4** Répartir la chantilly à la framboise sur les prunes, cette opération peut se faire avec une poche à douille. Décorer avec une demi-framboise.