



Tartes

Tartelettes aux fruits et mascarpone



1h 20 min 40 min 0 467

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th. 6).
- 2 Étaler la pâte sur le plan de travail, la couper en cercles de 12 centimètres de diamètre à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Beurrer les moules à tartes, puis déposer délicatement la pâte dans les moules. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
- 4 Piquer la pâte permettra d'éviter qu'elle ne gonfle pendant la cuisson.
- 5 Tapisser les pâtes avec du papier sulfurisé, puis déposer des billes de cuisson sur toute la surface.
- 6 Les billes de cuisson peuvent être remplacées par du riz ou des haricots secs.
- 7 Cuire pendant 5 minutes, puis retirer les billes de cuisson et le papier sulfurisé.
- 8 Remettre les pâtes au four. Continuer la cuisson pendant encore 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fermes et légèrement dorées.
- 9 Retirer du four, les laisser complètement refroidir avant de les garnir.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte

200 g **Pâte(s) brisée(s)**
5 g **Beurre**

Ingrédients pour la crème

70 g **Mascarpone**
50 g **Sucre roux**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.5 c. à café **Extrait de vanille**

Ingrédients pour les fruits

2 **Kiwi(s)**
40 **Framboise**
1 c. à soupe **Sucre semoule**

Ingrédients pour la meringue

2 unité(s) entière(s)

Étape 2

Préparation de la crème

- 1 Mélanger le mascarpone, le sucre roux, les oeufs, la crème et l'extrait de vanille dans un saladier. Fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne lisse.
- 2 Verser la préparation dans les moules à tarte, cuire pendant 20 minutes jusqu'à légère coloration.
- 3 Retirer ensuite du four et laisser refroidir.

Blanc(s) d'oeuf

3 c. à soupe **Sucre semoule**

0.5 c. à café **Extrait de vanille**

Ingrédients pour le dressage

24 **Framboise**

Étape 3

Préparation des fruits

- 1 Peler puis couper les kiwis en tranches. Couper chaque tranche en deux à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Mélanger les framboises, les kiwis et le sucre dans un bol, réserver pendant 5 minutes.
- 3 Répartir les fruits sur les tartes à l'aide d'une cuillère à café.

Étape 4

Préparation de la meringue

- 1 Préchauffer le four à 160°C. (Th. 5/6).
- 2 A l'aide d'un batteur, monter les blancs en neige dans un saladier jusqu'à ce que des pics se forment.
- 3 Ajouter le sucre progressivement. Continuer de battre jusqu'à obtention d'une mousse bien ferme.
- 4 Incorporer la vanille, mélanger à l'aide d'une maryse.
- 5 Verser le mélange dans une poche à douille équipée d'une douille cannelée.
- 6 Garnir les tartes en formant des cercles concentriques à l'aide de la poche à douille.
- 7 Sans poche à douille, utiliser une cuillère pour répartir la meringue sur les tartes.
- 8 Cuire au four pendant 5-10 minutes jusqu'à ce que la meringue colore légèrement.

Étape 5

Dressage

- 1 Décorer avec des framboises puis servir.