Taylor MacLoughlin

Petits gâteaux

Tartelettes au beurre

27 min	15 min	12 min	0	563
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à tarte

1. Fouetter ensemble la farine, le sel et le sucre dans un grand saladier.
2. Découper le beurre bien froid en morceaux, l'ajouter au mélange.
3. Incorporer le beurre aux ingrédients secs à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie. Il est possible d'utiliser à la place des couteaux ou une fourchette.
4. Ne pas trop manipuler la pâte à la main pour éviter de réchauffer le beurre. Cela risquerait d'altérer la texture feuilletée de la pâte.
5. Dès que le beurre commence à être incorporé à la farine, finir de mélanger les gros morceaux de beurre avec les doigts.
6. Rassembler la préparation au centre du saladier, former un puits.
7. Verser l'eau dans le creux et mélanger doucement.
8. Il est possible de s'aider des bords du saladier pour bien mélanger la pâte.
9. Quand la pâte à une bonne consistance, la sortir du saladier.

Former un disque de pâte, l'envelopper dans du film

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

225 g **Beurre**
350 g **Farine**
50 g **Sucre semoule**
120 ml **Eau**
2 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la garniture

110 g **Sucre roux**
150 ml **Sirop de maïs**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
30 g **Beurre**
1 pincée(s) **Sel**
40 g **Raisins secs**

10 Former un disque de pâte, l'envelopper dans du film alimentaire.

11 S'assurer que la pâte est bien enveloppée dans le film pour qu'elle ne sèche pas.

12 Mettre la pâte à reposer au réfrigérateur pendant 1h pour qu'elle soit un peu plus ferme.

Étape 2

Façonnage des tartes

1 Récupérer la pâte au réfrigérateur.

2 Fleurer légèrement le plan de travail.

3 Si la pâte est un peu trop dure pour être travaillée, l'écraser à la main avant de l'écraser au rouleau.

4 Fariner légèrement le dessus de la pâte et le rouleau à pâtisserie.

5 Etaler la pâte.

6 Il n'y a pas besoin de former un cercle parfait avec la pâte. Elle sera découpée en plusieurs petits cercles.

7 Une fois que la pâte est assez fine et qu'elle a la même épaisseur sur toute sa surface, fariner l'emporte-pièce pour éviter qu'il ne colle. Tapoter pour retirer l'excédant de farine.

8 Découper des ronds de pâte.

9 Déposer chaque rond de pâte dans un moule, appuyer doucement pour l'enfoncer et lui donner sa forme.

10 Presser les bords de chaque cercle de pâte sur les côtés des moules pour éviter qu'ils ne retombent pendant la cuisson.

11 Travailler avec des gestes rapides pour que la pâte reste suffisamment froide et n'absorbe pas trop de farine.

12 Veiller à ce que les cercles de pâte ne se touchent pas.

13 Préchauffer le four à 230°C (Th.7-8).

14 Commencer la confection de la garniture en mélangeant le sucre roux avec le beurre à température ambiante.

15 Ajouter le sirop de maïs, l'œuf et le sel. Bien mélanger la préparation en la pressant contre les bords.

16 Déposer 3 à 4 raisins secs dans chaque tartelette.

17 A l'aide d'une cuillère à soupe, remplir les tartelettes aux 3/4 avec la garniture.

18 Ne pas trop remplir les tartelettes. Il sera toujours temps de compléter plus tard.

19 Faire attention à ne pas mettre de garniture sur les moules. Pour cela, racler le dos de la cuillère sur le bord du saladier avant de remplir les moules.

20 S'il reste de la garniture, la répartir dans les tartelettes moins bien remplies.

21 Si de la garniture a coulé sur les moules à muffin, l'essuyer avec un papier absorbant avant d'enfourner. Cela risquerait de caraméliser et d'être difficile à nettoyer.

22 Enfourner les moules à muffin, laisser les tartelettes cuire pendant 12 min.

Étape 3

Dressage

1. Après 12 min de cuisson, sortir les tartelettes du four.
2. Démouler les tartelettes à l'aide d'une pointe de couteau d'office. Servir tiède.