

Petits gâteaux

Mini tartes mignardises : citron, pralines, florentins, pommes



1h20 **1h** **15 min** **5 min** **352**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des tartelettes à la praline

- 1 Faire préalablement fondre les pralines roses dans la crème sur feu moyen, bien mélanger. Puis placer un chinois au dessus d'un bec verseur et filtrer la crème de praline rose fondue.
- 2 Verser la crème à la praline dans quelques fonds de tartelettes.

Étape 2

Préparation des tartelettes aux citrons

- 1 Casser l'œuf dans un saladier.
- 2 Râper le zeste du citron et l'ajouter à l'œuf.
- 3 Presser le citron à l'aide d'un presse-agrumes et verser le jus dans le saladier contenant l'œuf et le zeste.
- 4 Ajouter le sucre à la préparation, mélanger avec une cuillère magique ou un fouet.
- 5 Poser le récipient sur une casserole contenant de l'eau frémissante, faire cuire au bain marie sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

48 **Fond(s) de tartelette**

Ingrédients pour les tartelettes aux pralines

50 g **Pralines**
50 g **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour les tartelettes au citron

20 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Citron(s)**
40 g **Sucre glace**

Ingrédients pour les tartelettes florentins

40 g **Crème liquide (fleurette)**
35 g **Sucre semoule**

- 6 Hors du feu, ajouter le beurre en morceaux. Bien mélanger jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
- 7 Garnir quelques tartelettes de crème au citron. Tapoter les tartelettes pour répartir la crème.
- 8 Si les tartelettes ne sont pas destinées à être consommées dans les 8 heures suivant la préparation, badigeonner les fonds de tarte de blanc d'œuf et enfourner encore pendant 4 ou 5 minutes afin d'imperméabiliser la pâte et préserver leurs croustillant.

Étape 3

Préparation des tartelettes aux pommes

- 1 Couper les pommes en quatre, enlever le cœur et les pépins à l'aide d'un couteau.
- 2 Peler chaque quartier de pomme, couper en lamelles puis en dés. Réserver dans un ramequin.
- 3 Presser le jus du citron, le verser sur les pommes.
- 4 Le jus de citron évite que les pommes ne s'oxydent.
- 5 Râper le zeste du citron directement sur les pommes.
- 6 Saupoudrer la pomme de sucre vanillé et mélanger.
- 7 Recouvrir le ramequin de film alimentaire. Percer avec la pointe d'un couteau, cuire pendant 5 minutes au micro-ondes à puissance maximale .

Étape 4

Préparation des tartelettes florentins

- 1 Dans une casserole à fond épais, verser le sucre, le miel et la crème épaisse.
- 2 Porter le mélange à ébullition sur feu vif sans cesser de remuer, jusqu'à obtention d'un caramel blond.
- 3 Ajouter les amandes effilées et les fruits confits. Mélanger pour enrober les fruits de caramel, éteindre le feu.
- 4 Couvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé et déposer les fonds de tartes déjà cuits.
- 5 Garnir la moitié des tartelettes avec les pommes confites.
- 6 Les décorer de quelques pignons.
- 7 Remplir l'autre moitié des tartelettes avec le caramel au miel et aux amandes.
- 8 Éviter de trop remplir les tartelettes "florentins" car elles risquent de déborder à la cuisson.
- 9 Enfourner les tartelettes aux pommes et aux florentins dans un four préchauffé à 200°C(Th.6-7) pendant 5 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Retirer les tartelettes du four lorsqu'elles ont blondi sur le dessus.
- 2 Laisser refroidir pendant quelques instants sur une

15 g **Miel**
 25 g **Amande(s) effilée(s)**
 50 g **Ecorce(s) d'orange confite**

Ingrédients pour les tartelettes pommes pignons

2 **Pomme(s)**
 1 c. à soupe **Sucre vanillé**
 20 g **Pignons de pin**
 1 **Citron(s)**

assiette avant de servir.

- 3 Disposer les différentes tartelettes en alternant saveur et couleur.