



## Tartes

# Tartelettes au mascarpone et aux fraises



**18h30** **30 min** **30 min** **17h30** **567**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation de la pâte sucrée

- 1 Dans un saladier, mélanger le beurre mou, le sucre glace, le sucre semoule, la vanille, et une pincée de sel. On obtient une pommade à la consistance d'une crème.
- 2 Ajouter la poudre d'amande et la farine en pluie. Mélanger rapidement l'ensemble du bout des doigts pour obtenir un mélange comme du sable.
- 3 La pâte ne doit pas faire corps mais s'effriter en petits grains.
- 4 Dans un bol, battre l'oeuf entier à l'aide d'une fourchette.
- 5 Creuser un puits dans la pâte sableuse puis y verser l'oeuf battu. Mélanger.
- 6 Une fois la pâte bien homogène, la ramasser en boule et l'aplatir légèrement avant de la réserver filmée 12 heures minimum au réfrigérateur.
- 7 Le temps de repos est indispensable, il évitera à la pâte de se rétracter pendant la cuisson et permet de la détendre. Plus la pâte reposera et meilleure elle sera mais attention à bien la filmer, car elle risque de sécher et de durcir au réfrigérateur.

Ingrédients  
pour 8 personnes

#### Ingrédients pour la pâte sucrée

125 g **Beurre**  
30 g **Sucre semoule**  
50 g **Sucre glace**  
250 g **Farine**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
30 g **Amande(s) en poudre**  
1 c. à café **Vanille en poudre**  
1 pincée(s) **Sel**

#### Ingrédients pour la crème au mascarpone

250 g **Mascarpone**  
75 g **Sucre semoule**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 sachet(s) **Sucre vanillé**

#### Ingrédients pour la Garniture

## Étape 2

### Cuisson de la pâte sucrée

- 1 Après les 12 heures de repos, sortir la pâte du réfrigérateur 1 heure avant de l'utiliser.
- 2 Déposer la pâte sur le plan de travail fariné puis la travailler avec la paume de la main afin de la rendre plus homogène.
- 3 La pâte ne doit pas coller aux doigts mais former une boule.
- 4 Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur 2 mm d'épaisseur environ.
- 5 Pour avoir une pâte de qualité, il faut aller vite et ne pas pétrir longuement sinon elle risque de durcir à la cuisson.
- 6 La détailler en cercles de 10 cm de Ø (soi à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un bol) et en chemiser les moules à tartelettes de 8 cm de Ø.
- 7 La piquer avec les dents d'une fourchette et la réserver de nouveau 30 min au frais afin d'éviter qu'elle ne se rétracte à la cuisson.
- 8 Il est important de piquer la pâte avant la cuisson pour laisser échapper la vapeur d'eau de la pâte pendant la cuisson et pour éviter que la pâte ne gonfle trop.
- 9 Penser à préchauffer le four à 180° (Th 6) 15 minutes avant de sortir les fonds de tarte du réfrigérateur.
- 10 Couvrir les fonds de tarte d'un papier sulfurisé et déposer un poids sur le papier sulfurisé (billes de verre ou légumes secs) pour empêcher la pâte de lever.
- 11 Enfournier pendant 15 minutes.
- 12 Sortir les fonds de tarte du four puis laisser tiédir quelques minutes.
- 13 Enfournier de nouveau pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien sèche et joliment dorée.
- 14 Sortir les fonds de tarte du four et laisser la pâte complètement refroidir avant de la démouler.
- 15 La cuisson à blanc est nécessaire si la pâte s'apprête à recevoir une garniture humide. Elle permet d'éviter que le fond ne ramollisse et que l'appareil la détrempe.

6 c. à soupe **Confiture de fraises**

600 g **Fraise**

6 feuille(s) **Menthe fraîche**

1 **Sucre glace**

## Étape 3

### Réalisation de la crème au mascarpone

- 1 Clarifier les oeufs.
- 2 Dans un saladier, blanchir les jaunes avec les sucres au batteur électrique.
- 3 Ajouter le mascarpone et fouetter légèrement à l'aide d'un fouet.
- 4 Battre les blancs en neige.
- 5 Incorporer délicatement les blancs au mélange précédent à l'aide d'une maryse.
- 6 Réserver la crème au mascarpone.

## Étape 4

## Montage des tartelettes

- 1** Sur chaque fond de tartelette, étaler la confiture de fraises et recouvrir d'une belle couche de crème au mascarpone.
- 2** Réserver au frais 4 heures minimum pour que la crème prenne.
- 3** Tailler les fraises en brunoise.
- 4** Déposer les fraises en cube uniformément sur les tartelettes.
- 5** Décorer les tartelettes d'une petite feuille de menthe et les saupoudrer d'un voile de sucre glace.
- 6** Éventuellement ajouter des petites fraises des bois ou une grappe de groseilles.
- 7** Déguster les tartelettes bien fraîches.