Petits gâteaux

Mini tartelettes aux fraises et à la rhubarbe

1h18	1h	18 min	0	313
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Pâte sablée

- 200 g **Farine**
- 100 g **Beurre**
- 50 g **Sucre glace**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 **Sel**

Garniture

- 150 g **Fraise**
- 125 g **Rhubarbe**
- 50 g **Crème fraîche épaisse**
- 50 g **Sucre semoule**
- 50 g **Amande(s) en poudre**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Étape 1

Préparation de la pâte sablée

1. Mélanger dans un saladier la farine, le sucre glace et une pincée de sel.
2. Ajouter le beurre à température ambiante coupé en petits morceaux et travailler les ingrédients du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux.
3. Faire un puit, casser l'oeuf et le verser au centre.
4. Pétrir la pâte, former une boule et l'aplatir avec la paume de la main.
5. L'étaler finement entre deux grandes feuilles de papier sulfurisé. La disposer sur une plaque de pâtisserie et laisser reposer au frais pendant 30 minutes.
6. La pâte peut être réalisée au robot, choisir la feuille pour faire cette pâte.

Étape 2

Préparation des fruits

1. Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
2. Laver, équeuter et couper les fraises en petits morceaux.
3. Eplucher la rhubarbe et la détailler en petits dés.

4 Enlever si besoin les filaments un peu durs.

Étape 3

Préparation de la crème aux amandes

1. Fouetter dans un saladier l'oeuf, le sucre et la crème fraiche.
2. Ajouter la poudre d'amande et mélanger de nouveau.
3. La crème d'amande doit former un mélange lisse et sans grumeau.

Étape 4

Préparation des tartelettes

1. Sortir la pâte sablée du réfrigérateur.
2. Prélever des ronds de pâte avec un petit emporte-pièce.
3. Les disposer dans des petits moules à tartelettes.
4. Répartir dans chaque moule les morceaux de fraises et de rhubarbe.
5. Verser sur chaque tartelette une cuillère à café de crème aux amandes.

Étape 5

Cuisson des tartelettes

1. Disposer les tartelettes sur la plaque du four.
2. Enfourner pendant 15 à 18 minutes, afin qu'elles soient dorées.
3. Les sortir du four, laisser refroidir puis les démouler.