



Petits gâteaux

Mini tartelettes aux fraises et à la rhubarbe



1h18

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

18 min

CUISSON

0

REPOS

313

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 fraîche.
- 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.