



Tartes

Tartelettes "minute"



10 min	10 min	0	0	139
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 **Biscuit(s) sablé(s)**
8 **Fraise**
4 c. à soupe **Crème
liquide (fleurette)**
4 c. à café **Sucre glace**

Étape 1

Préparation des tartelettes "minute"

- 1 Laver, équeuter, puis couper en quatre les fraises.
- 2 Battre la crème mélangée au sucre en chantilly bien ferme.
- 3 Il faut utiliser de la crème et des ustensiles bien froids afin de monter la chantilly plus facilement.
- 4 Utiliser une poche à douille pour répartir la crème sur les palets, puis mettre les fraises en cercle autour de la crème.

Étape 2

Dressage

- 1 Terminer en déposant un petit morceau de fraise sur la chantilly.