



Tartes

Tartelettes crémeuses à l'ananas



1h10 **20 min** **20 min** **30 min** **413**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des fonds des tartelettes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mettre la farine et le sel sur un plan de travail, creuser un puits et poser le beurre coupé en cubes. Mélanger le tout avec la pointe des doigts jusqu'à obtenir un mélange sablé.
- 3 Battre le jaune d'œuf et le sucre au fouet. Ajouter ce mélange au précédent, mélanger les deux à la main sans trop insister.
- 4 Emballer la pâte dans un film alimentaire, laisser au frais pendant environ 30 minutes.
- 5 Une fois la pâte bien reposée, l'étaler sur le plan de travail fariné. Découper des cercles de pâte légèrement plus grands que la taille des moules, la pâte se rétractant toujours un peu à la cuisson.
- 6 Mettre les cercles de pâte dans les moules préalablement beurrés. Couvrir la pâte avec des haricots secs ou des pois de cuisson pour éviter que la pâte ne lève à la cuisson.
- 7 Enfourner pendant environ 20 minutes. Laisser refroidir, enlever les pois, démouler et réserver.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les fonds de tarte

100 g **Farine**
50 g **Beurre**
20 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la crème patissière vanillée

20 cl **Lait entier**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
20 g **Sucre semoule**
10 g **Sucre vanillé**
25 g **Farine**

Ingrédients pour la chantilly à la vanille

4 c. à soupe **Mascarpone**
2 c. à café **Sucre glace**
1 **Gousse(s) de vanille**

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière à la vanille

- 1 Battre dans un bol le sucre semoule, le sucre vanillé et le jaune d'œuf. Ajouter la farine et battre de nouveau.
- 2 Dans une casserole, porter le lait à ébullition. Le verser ensuite en filet sur le mélange précédent tout en fouettant.
- 3 Verser le tout dans la casserole, faire chauffer sur feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaisse bien. Laisser refroidir.
- 4 Il ne faut surtout pas arrêter de remuer sinon la crème risque de coller au fond de la casserole.

Ingrédients pour l'ananas

200 g **Ananas**

Étape 3

Préparation de la chantilly à la vanille

- 1 Fendre la gousse de vanille en deux, gratter l'intérieur avec la pointe d'un couteau pour en extraire les graines. Mettre les graines de vanille dans le mascarpone, ajouter le sucre glace et mélanger.
- 2 Battre le mascarpone mélangé au sucre en chantilly bien ferme.
- 3 Le mascarpone et le récipient doivent être bien froids pour monter en chantilly.

Étape 4

Montage des tartelettes

- 1 Couper les tranches d'ananas en petits morceaux.
- 2 Répartir la crème à la vanille sur les tartelettes, cette opération peut se faire avec une poche à douille.
- 3 Répartir dessus les morceaux d'ananas.
- 4 Dresser le mascarpone fouetté sur l'ananas. Cette opération peut se faire avec une poche à douille. Décorer éventuellement avec un morceau de gousse de vanille.