



Tartes

Pommes à la crème de cannelle en tartelettes



1h05 **20 min** **15 min** **30 min** **280**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les fonds de tarte

50 g **Farine**
25 g **Beurre**
10 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Jaune(s) d'oeuf**
1 **Sel**

Ingrédients pour la crème de mascarpone

4 c. à soupe **Mascarpone**
4 c. à café **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à café **Sucre glace**
4 pincée(s) **Cannelle en poudre**

Ingrédients pour la crème vanille

12 cl **Lait entier**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
15 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation des fonds des tartelettes

- 1 Préchauffer le four à 150 °C (Th. 5).
- 2 Mettre la farine et une pincée de sel sur un plan de travail, creuser un puits et y poser le beurre coupé en cubes. Mélanger le tout avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange sablé.
- 3 Battre le jaune d'oeuf et le sucre. Ajouter ce mélange au précédent et mélanger les deux à la main sans trop insister.
- 4 Emballer la pâte dans un film alimentaire et laisser au frais pendant une trentaine de minutes.
- 5 Etaler la pâte sur un 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 billes de cuisson. Ainsi, la pâte ne lèvera pas à la cuisson.
- 7 Enfourner et laisser cuire pendant une quinzaine de

minutes.

Laisser refroidir, enlever les pois, démouler et réserver.

10 g **Sucre vanillé**

15 g **Farine**

Étape 2

Préparation de la chantilly de mascarpone à la cannelle

- 1 Dans un bol, mélanger le mascarpone, la crème, le sucre et la cannelle. Battre le tout sans trop insister.

Ingrédients pour la garniture

1 Pomme(s)

1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**

Étape 3

Préparation de la crème à la vanille

- 1 Battre dans un bol le sucre et le jaune d'oeuf. Ajouter la farine et battre de nouveau.
- 2 Faire chauffer le lait dans une casserole jusqu'à ébullition. Ensuite, le verser en filet sur le mélange précédent tout en battant.
- 3 Verser le tout dans la casserole et faire chauffer à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe bien.
- 4 Il ne faut surtout pas arrêter de remuer sinon la crème risque de coller au fond de la casserole.
- 5 Puis laisser refroidir.

Étape 4

Montage des tartelettes

- 1 Laver la pomme puis couper des quartiers un peu plus petit qu'un quart du fruit. Tailler les quartiers soit en lamelles soit comme le montre l'image.
- 2 Répartir la crème à la vanille sur les tartelettes, cette opération peut se faire avec une poche à douille.
- 3 Répartir la crème à la cannelle sur une moitié des tartelettes, cette opération peut se faire avec une poche à douille.
- 4 Déposer la pomme sur l'autre moitié de chaque mini-tartelette, un petit quart de pomme découpé selon le choix.
- 5 Terminer en décorant éventuellement les tartelettes avec un petit morceau de bâton de cannelle.