

Tartes

Tartelettes after eight à la fraise



1h05 **20 min** **15 min** **30 min** **188**

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, le sucre et le sel sur un plan de travail, creuser un puits et poser au centre le beurre coupé en cubes. Mélanger le tout avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange sablé.
- 3 Ajouter le jaune d'oeuf et mélanger 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.
- 7 De cette manière la pâte ne se déformera pas à la cuisson.
- 8 Enfourner pendant une quinzaine de minutes. Laisser refroidir, enlever les billes, démouler et réserver.

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 au chocolat

12 cl **Lait entier**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
25 g **Sucre semoule**
15 g **Farine**
1 c. à café **Cacao en poudre**

Ingrédients pour la garniture

8 **Fraise**
8 feuille(s) **Menthe fraîche**

Étape 2

Préparation de la crème au chocolat

- 1 Dans un bol, fouetter le sucre et le jaune d'oeuf. Ajouter la farine et le cacao, fouetter à nouveau.
- 2 Faire chauffer le lait dans une casserole jusqu'à ébullition. Le verser ensuite en filet sur le mélange précédent tout en fouettant.
- 3 Verser le tout dans la casserole et faire chauffer sur feu moyen, tout en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe.
- 4 Il ne faut surtout pas arrêter de remuer, sinon la crème risque de coller au fond de la casserole.
- 5 Une fois la crème épaissie, retirer du feu et laisser refroidir.

Étape 3

Montage des tartelettes

- 1 Laver, équeuter puis couper les fraises en morceaux.
- 2 Répartir la crème au chocolat sur les tartelettes.
- 3 Cette opération peut se faire à l'aide d'une poche à douille.
- 4 Répartir les fraises dessus, puis décorer de quelques feuilles de menthe.