Tartes

Tartelettes tutti frutti au chocolat

1h10	20 min	20 min	30 min	241
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des fonds des tartelettes

1. Mettre la farine et le sel sur un plan de travail, y creuser un puits et y poser le beurre coupé en cubes. Mélanger le tout avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange sablé.
2. Battre le jaune d'œuf et le sucre dans un bol à l'aide d'une fourchette puis ajouter ce mélange au précédent. Mmélanger les deux à la main sans trop insister.
3. Emballer la pâte dans un film alimentaire et laisser au frais pendant une trentaine de minutes.
4. Quand la pâte a bien reposé, l'étaler sur un plan de travail fariné. Découper des cercles de pâte légèrement plus grands que la taille des moules à l'aide d'un emporte pièce.
5. Mettre les cercles de pâte dans les moules préalablement beurrés. Couvrir la pâte avec des haricots secs ou des pois de cuisson pour éviter qu'elle ne lève à la cuisson.
6. Enfourner dans un four préchauffé à 150°C (th5) et laisser cuire pendant une quinzaine de minutes. Laisser refroidir, enlever les pois, démouler et réserver.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Fonds de tarte

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

Crème au chocolat

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

Chantilly à la vanille

- 4 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
- 2 c. à café **Sucre glace**
- 1 **Gousse(s) de vanille**

Garniture

Préparation de la crème au chocolat

1. Battre dans un bol le sucre et le jaune d'œuf. Ajouter la farine et le cacao et battre de 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 à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe bien. Laisser refroidir.

Étape 3

Préparation de la chantilly à la vanille

1. Fendre la gousse de vanille en deux et, à l'aide d'un couteau, gratter les graines. Les ajouter à la crème avec le sucre glace.
2. Battre la crème mélangée en chantilly bien ferme à l'aide d'un batteur.
3. Utiliser une crème et un récipient bien froids pour faciliter cette opération.

Étape 4

Montage des tartelettes

1. Couper les framboises et le fruit de la passion en deux.
2. Répartir la crème au chocolat sur les tartelettes. Cette opération peut se faire avec une poche à douille.
3. Répartir sur le chocolat la pulpe du fruit de la passion. Poser dessus les demi-framboises.
4. Mettre sur les framboises, la chantilly à la vanille, cette opération peut se faire avec une poche à douille. Décorer éventuellement avec un morceau de gousse de vanille.

1 **Fruit de la passion**
4 **Framboise**