



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 Fruit de la passion
4 Framboise

- 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.