Tartes

Tartelettes aux prunes et vanille

1h10	20 min	20 min	30 min	250
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. Ajouter ce mélange au précédent et mélanger 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, la pâte se rétractant toujours un peu à la cuisson.
5. Mettre les cercles de pâte dans les moules préalablement beurrés. Couvrir la pâte avec des haricots secs ou des pois de cuisson. De cette manière la pâte ne lèvera pas à la cuisson.
6. Enfourner dans un four préchauffé à 150°C(Th.5) 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 pâtissière

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

Chantilly à la vanille

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

Garniture

- 3 **Prune**

Préparation de la crème pâtisière

1. Battre dans un bol le sucre et le jaune d'œuf. Ajouter la farine et battre de nouveau.
2. Faire chauffer le lait dans une casserole jusqu'à arriver à ébullition. Le verser ensuite en filet sur le mélange précédent tout en battant.
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, en extraire les graines et les ajouter à la crème avec le sucre glace.
2. Battre la crème mélangée au sucre en chantilly bien ferme. Utiliser une crème bien et un récipient bien froids pour faciliter l'opération.

Étape 4

Montage des tartelettes

1. Laver les prunes puis les couper en quartiers.
2. Répartir la crème pâtissière sur les tartelettes. Cette opération peut se faire avec une poche à douille.
3. Répartir six quartiers de prunes en alternant les couleurs.
4. Répartir la chantilly à la vanille sur les prunes. Cette opération peut se faire avec une poche à douille.