



## Tartes

# Tartelettes tricolores aux fruits



**1h05** **20 min** **15 min** **30 min** **232**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation des fonds des tartelettes

- 1 Mettre la farine et une pincée de sel sur un plan de travail, creuser un puits et y poser le beurre coupé en cubes.
- 2 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.
- 6 Découper des cercles de pâte légèrement plus grands que la taille des moules, la pâte se rétractant toujours un peu à la cuisson.
- 7 Mettre les cercles de pâte dans les moules préalablement beurrés. Couvrir la pâte avec des haricots secs ou des billes de cuisson. De cette manière la pâte ne lèvera pas à la cuisson.
- 8 Enfourner dans un four préchauffé à 150°C (Th.5) et laisser cuire pendant une quinzaine de minutes. Laisser refroidir, enlever les billes, démouler et réserver.

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Fonds de tarte

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

#### Crème pâtissière 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**

#### Chantilly à la fraise

4 c. à soupe **Crème  
liquide (fleurette)**  
2 c. à café **Sucre glace**  
1 c. à café **Sirop de fraise**

#### Garniture

## Étape 2

### Préparation de la crème au chocolat

- 1 Battre le sucre et le jaune d'oeuf au batteur. Ajouter la farine, 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 battant.
- 3 Verser le tout dans la casserole et faire chauffer à feu moyen 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. Laisser refroidir.

1 tranche(s) **Ananas**

1 **Fraise**

## Étape 3

### Préparation de la chantilly à la fraise

- 1 Battre la crème mélangée au sucre en chantilly bien ferme.
- 2 Il faut utiliser de la crème et des ustensiles bien froids afin que la chantilly monte plus facilement.
- 3 Ajouter le sirop de fraise et mélanger très rapidement.

## Étape 4

### Montage des tartelettes

- 1 Laver les fraises, les équeuter puis les couper en 4. Couper l'ananas en petits morceaux.
- 2 Utiliser une poche à douille pour répartir la crème pâtissière sur les tartelettes. A défaut, utiliser une cuillère.
- 3 Poser par dessus les morceaux d'ananas.
- 4 Répartir la chantilly à la fraise sur l'ananas, cette opération peut se faire avec une poche à douille.
- 5 Décorer avec un quart de fraise.