



Tartes

Tartelettes crémeuses à la grenadine



1h05 **20 min** **15 min** **30 min** **247**

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.
- 8 Couvrir la pâte avec des haricots secs ou des billes de cuisson. Ainsi, la pâte ne lèvera pas à la cuisson.
- 9 Enfourner dans un four préchauffé à 150°C (Th.6) 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 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**
1 c. à café **Cacao en poudre**
15 g **Farine**

Chantilly à la grenadine

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

Garniture

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 et fouetter 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 bien.
- 4 Il ne faut surtout pas arrêter de remuer sinon la crème risque de coller au fond de la casserole. Laisser refroidir.

Étape 3

Préparation de la chantilly à la grenadine

- 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 la grenadine et mélanger très rapidement.

Étape 4

Montage des tartelettes

- 1 Laver les prunes puis couper tranches d'environ 1cm. Couper le reste en demi-lunes.
- 2 Utiliser une poche à douille pour répartir la crème pâtissière sur les tartelettes. A défaut, utiliser une cuillère.
- 3 Poser les tranches de prune sur la crème.
- 4 Décorer avec une demi-lune en prune.