



Tartes, gâteaux et pâtisseries

Tartelettes aux prunes et aux groseilles



1h05 20 min 15 min 30 min 468

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 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.
- 4 Ne pas trop travailler la pâte, cela la rendrait élastique.
- 5 Emballer la pâte dans un film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant une trentaine de minutes.
- 6 Préchauffer le four à 150 °C (Th. 5).
- 7 Beurrer les moules à tartelette.
- 8 Etaler la pâte sur un plan de travail fariné.
- 9 Découper des cercles de pâte légèrement plus grands que la taille des moules, la pâte se rétractant toujours un peu à la cuisson.
- 10 Mettre les cercles de pâte dans les moules.
- 11 Couvrir les fonds de tarte de haricots secs ou de billes de cuisson. Ainsi, la pâte ne lèvera pas à la cuisson.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les fonds de tarte

100 g **Farine**
50 g **Beurre**
20 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 **Sel**

Ingrédients pour la crème pâtissière

25 cl **Lait entier**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
50 g **Sucre semoule**
30 g **Farine**

Ingrédients pour la crème de groseille

10 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à café **Sucre glace**
1 c. à café **Gelée de groseille**

- 12 Enfournier et laisser cuire pendant une quinzaine de minutes.
- 13 Laisser refroidir, enlever les billes, démouler et réserver.

Ingrédients pour la garniture

1 Prune
1 Prune
1 Prune

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Dans un bol, fouetter le sucre et le jaune d'oeuf. Ajouter la farine et fouetter à nouveau.
- 2 Faire chauffer le lait dans une casserole jusqu'à arriver à ébullition. Puis le verser en filet sur le mélange jaunes-sucre tout en fouettant.
- 3 Reverser le tout dans la casserole et faire chauffer sur 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.
- 5 Filmer la crème au contact pour éviter la formation d'une croûte.

Étape 3

Préparation de la chantilly à la groseille

- 1 Verser la crème et le sucre dans un saladier, fouetter jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.
- 2 Réaliser cette opération à la main à l'aide d'un fouet, ou avec un batteur.
- 3 Il faut utiliser de la crème et des ustensiles bien froids, cela va aider la chantilly à monter plus facilement.
- 4 Ajouter la gelée de groseille et mélanger très rapidement avec la crème.

Étape 4

Montage des tartelettes

- 1 Laver puis couper en tranches d'environ un demi centimètre la prune rouge.
- 2 Eplucher puis couper en tranches d'environ un demi centimètre la prune jaune.
- 3 Laver puis couper en deux dans la longueur puis en forme de lune la Reine-claude.
- 4 Utiliser une poche à douille pour répartir la crème pâtissière sur les tartelettes. A défaut, utiliser une cuillère.
- 5 Poser dessus une tranche de prune rouge. Garnir d'un peu de chantilly à la groseille.
- 6 Poser une tranche de prune jaune.
- 7 Finir la chantilly. Décorer avec une lune de Reine-claude.