

## Tartes

# Fond de tarte crispy



**55 min** 20 min 20 min 15 min **295**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du biscuit

- 1 Mettre le beurre coupé en morceaux dans le robot pâtissier équipé de la feuille.
- 2 Faire tourner à vitesse moyenne. Ajouter petit à petit le sucre semoule.
- 3 Fouetter énergiquement.
- 4 Baisser la vitesse et ajouter la farine.
- 5 Quand la pâte prend la texture d'un crumble, stopper le robot.
- 6 Faire préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 7 Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four.
- 8 Déposer la pâte en morceaux sur le papier sulfurisé.
- 9 Faire cuire au four pendant 20 minutes environ.
- 10 Lorsque le biscuit a une belle couleur caramel, le sortir du four.
- 11 Pendant que le biscuit est encore chaud, le couper en petits carrés pour qu'il soit plus facile à émietter par la suite.
- 12 Faire glisser le papier avec le biscuit hors de la plaque pour qu'il refroidisse plus rapidement.

Ingrédients  
pour 8 personnes

#### Ingrédients pour la pâte à biscuit

125 g **Beurre**  
125 g **Farine**  
70 g **Sucre semoule**

#### Ingrédients pour le fond de tarte

70 g **Riz soufflé**  
60 g **Beurre**

## Étape 2

### Préparation du fond de tarte

- 1 Disposer le beurre dans un bol, le mettre pendant 30 secondes au micro-ondes pour le faire fondre rapidement.
- 2 Sortir le beurre fondu du micro-ondes, le battre à l'aide d'un fouet pour le rendre homogène.
- 3 Couper le biscuit refroidi en petit morceaux, les placer dans un cul de poule.
- 4 Ajouter du riz soufflé pour donner du croustillant à la pâte, mélanger.
- 5 Puis ajouter le beurre fondu. Mélanger.
- 6 A l'aide d'une cuillère, déposer le mélange beurre et biscuit dans le fond de cercles à entremets disposés sur le papier sulfurisé.
- 7 Bien tasser avec le dos de la cuillère pour qu'il soit bien compacte.
- 8 Sans cercle à entremets, déposer un peu de pâte sur la papier sulfurisé et la tasser avec le dos de la cuillère. Puis tailler la pâte en carrés à l'aide d'un couteau à grande lame.
- 9 Mettre les fonds de tarte au réfrigérateur pendant 15 minutes pour que le biscuit durcisse.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Sortir le biscuit du réfrigérateur.
- 2 Glisser une spatule sous le cercle de biscuit, le soulever et le déposer dans une assiette.
- 3 Retirer le cercle. Le fond de tarte est prêt.