



TARTELETTES AUX FRAISES

POUR 6 PERSONNES

Pour 6 moules à tartelettes
Ø env. 10 cm, graissés

150 g	de farine
50 g	d'amandes moulues
60 g	de sucre
1 pincée	de sel
80 g	de beurre, froid
1	œuf
200 g	de fraises
30 g	de sucre
250 g	de mascarpone
250 g	de séré demi-gras
1 dl	de crème entière
50 g	de fraises
un peu	de sucre glace pour le décor

En collaboration avec

Betty Bossi

VOICI COMMENT FAIRE

- Pâte:** mélanger dans un grand bol farine, amandes, sucre et sel. Couper le beurre en morceaux, l'ajouter, travailler à la main jusqu'à consistance uniformément grumeleuse. Battre l'œuf, l'ajouter, rassembler rapidement en pâte molle sans pétrir. Mettre env. 30 min à couvert au frais. Préchauffer le four à 200° C.
- Cuisson à blanc:** abaisser la pâte à env. 4 mm d'épaisseur sur un peu de farine. Découper des ronds Ø env. 12 cm à l'emporte-pièce, les déposer dans les moules graissés. Piquer les fonds à la fourchette. Cuisson à blanc: env. 15 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les fonds de tartelettes, laisser refroidir sur une grille.
- Crème aux fraises:** mixer les fraises avec le sucre, mélanger avec le mascarpone et le séré dans un grand bol, répartir dans les fonds de tartelettes.
- Dressage:** fouetter la crème en chantilly, remplir une poche à dresser, découper une pointe d'env. 5 mm. Couper les fraises en deux. Dresser la crème chantilly et les fraises sur les tartelettes, poudrer de sucre glace.
- Préparation à l'avance:** cuire les fonds de tartelettes env. 1 jour avant, laisser refroidir, garder dans une boîte hermétique.

Mise en place et préparation:

env. 45 min

Cuisson à blanc: env. 15 min

Mise au frais: 30 min

Valeur nutritionnelle: portion (1/4):
604 kcal / lip 43 g / glu 39 g / pro 12 g
végétarien

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles
dans votre Coop Pronto.

