

HELENE FREBOURG

## Tartelettes fruit & pâtissière

---

### La liste des courses

- 1 rouleau de pâte brisée (ou sablée selon les goûts)
- fruits frais au choix (ou macédoine fruits en boîte)
- 2 œufs
- 75 g de sucre
- 30 g de farine
- ½ litre de lait
- arôme vanille liquide, en option

### Les temps

- préparation : 20 mn
- cuisson : 20 mn

### La photo



Agrandir cette photo

### Déroulé

- Préchauffez le four à 200 °C
- Posez vos empreintes sur la plaque alu
- Découpez la pâte à l'aide du découpoir et disposez-la sur l'envers des empreintes
- Faites cuire à blanc 6 à 8 minutes
- Faites bouillir le lait au micro-ondes, dans le bol blanc en plastique spécial micro-ondes
- Dans le cul de poule, mélangez les œufs, le sucre, la farine et l'arôme
- Versez le lait bouillant sur le mélange et fouettez le tout
- Mettez au micro-ondes 3 minutes à 750W dans le bol blanc
- Sortez le bol, fouettez
- Remettez à cuire 1 minute
- Recommencez si nécessaire, 1 ou 2 fois, pour bien homogénéiser la préparation
- Fouettez régulièrement pour que la crème refroidisse sans dessécher en surface.
- Garnissez les empreintes d'une cuillère de crème pâtissière
- Ajoutez les fruits, découpés en petits dés
- *ou bien avec du pralin en poudre, ou du chocolat fondu, ...*

Bonne dégustation !

## Demarle avec Stella de La Rhune

<http://www.demarle-avec-stella.com>

### Produits associés

Gant de Four Guy Demarle

CH 8



30 Mini-Tartelettes

FP 2413



Fouet Ergonomique

MA 111029



Lot de 2 Spatules

MA 113007



Fine Spatule Haute Température

MA 113720



Bol Plastique

MA 116452



Découpoir Rond Cannelé 6 cm

MA 152117



Louche

MA 650152



Support Cul de Poule

MA 703019



Cul-de-Poule 25 cm

MA 703025



Plaque Aluminium 40 x 30 cm

Créer ma thématique

MA 400300

