

Tartelettes aux fraises

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



Tartelettes sur cercle de pâte brisée de 10 cm

Ingrédients (pour 4 personnes)

La pâte sablée

Ingrédients

120 g de farine
60 g de beurre salé
60 g de sucre semoule
20 g d'amande en poudre
2 jaunes d'œuf
1 toute petite pincée de sel de fleur de sel

Préparation de la pâte sablée

Le mélange peut se faire au batteur électrique ou avec une spatule en bois

Coupez le beurre en dés dans un saladier laissez-le ramollir à température ambiante avec un soupçon de fleur de sel

Ajoutez le sucre et bien le mélanger au beurre avec les crochets à pétrin du batteur

Ajoutez les jaunes d'œufs et mélanger

Mélangez la farine et la poudre d'amande, tamisez, puis ajoutez le tout à la préparation mélanger

Formez une boule, la mettre entre deux feuilles de papier cuisson

Abaissez votre pâte entre les deux feuilles de papier cuisson sur environ 3 à 4 mm d'épaisseur mettre tel quel au réfrigérateur plusieurs heures. (L'idéal étant de la préparer la veille)

20 minutes avant de sortir votre pâte du réfrigérateur Préchauffer le four à 180°

Enlevez la feuille de papier cuisson du dessus

A l'aide d'une forme de 10 cm de diamètre découper 4 cercles de pâte

Si vous utilisez des moules à tartes de 10 cm de diamètre, mettez-les dans les moules légèrement beurrés dès que vous l'avez abaissée.

Abaissez les chutes de pâte restantes « toujours entre deux feuilles » pour en faire des petits sablés

Mettre à cuire les moules à tarte ou les cercles de pâte sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson environ 14 minutes

Laissez-les refroidir sur une grille.

Ingrédients et préparation des fraises

500g de fraises, bien fermes et pas trop mûres

2 c à s de poudre d'amande mélangée avec 2 c à s de sucre glace

Un peu de gelée de fraise ou de groseille

Lavez rapidement les fraises sous l'eau dans une passoire, Bien les sécher

Equeutez-les, Suivant leur taille coupez-les en deux, quatre ou plus

Répartir sur les fonds de tarte refroidi le mélange poudre d'amande, sucre glace

Disposez vos quartiers de fraises bien serrés, sur les cercles les faire légèrement déborder, la pâte doit être entièrement recouverte, passez au pinceau de la gelée de fraise ou de groseille sur le dessus des fraises

Mettre au réfrigérateur jusqu'au service

Vous pouvez préparer les tartelettes plusieurs heures à l'avance, la pâte sablée va légèrement s'imprégner du jus des fraises. « Mais pas plus de 4 heures pour ne pas détremper la pâte sablée.

Servir avec une très bonne crème fraîche épaisse ou une chantilly montée avec 20 à 25 cl de crème liquide et 2 c à entremet de sucre glace.