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 Enfourner et laisser cuire pendant une quinzaine de minutes.

13 Laisser refroidir, enlever les billes, démouler et réserver.

Étape 2

Préparation de la crème pâtisière

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.

Ingrédients pour la garniture
1 **Prune** 1 **Prune** 1 **Prune**