



Tartelette aux fruits de saison

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

30 minutes

★★☆



LES INGRÉDIENTS

- 10 tartelettes sablées Ø8,5cm bio Jean Ducourtioux
- 300g de fruits de saison bio

Pour la crème pâtissière

- 200g de lait
- 30g de jaune d'œuf
- 40g de sucre
- 30g de farine

LA RECETTE

1. Pour plus de croustillance, passer les tartelettes au four 5 minutes à 160°C.
2. Laisser refroidir.

Crème pâtissière

1. Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs, ajouter la farine.
2. Porter le lait à ébullition. Incorporer le mélange sucre-œufs-farine.
3. Porter de nouveau à ébullition et faire cuire 3 minutes à feu doux.
4. Débarrasser la crème pâtissière et la faire refroidir.
5. Réserver en poche pâtissière.

LE MONTAGE

1. Pocher la crème pâtissière dans les fonds de tartelette.
2. Garnir harmonieusement avec les fruits frais.
3. Saupoudrer de sucre glace bio.

Petit + : Parfumer la crème pâtissière avec des zests de citron bio ou avec un extrait de vanille bio.

