

Tartelettes à la crème pâtissière & fruits

[Voir en ligne](#)

samedi 2 mars 2013, par [Kulli-zumbayllu](#)



La tarte à la crème en mini-mini...

En général, les tartes à la crème pâtissière ne sont pas les plus digestes en fin de repas, mais lorsqu'elles sont minis... ça passe mieux ! J'avoue avoir été surprise du résultat, bon et sympa !

Ingrédients

Pour la pâte sablée

- 1 jaune d'œuf
- 125 g de farine
- 50 g de beurre salé ramolli
- 30 g de sucre glace
- un peu de zeste d'orange

Pour la crème pâtissière

- 150 ml de lait
- 1 jaune d'œuf
- 25 g de sucre
- 1 càs de maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé

- Des fruits

Préparation

La pâte sablée

1. Tamiser la farine sur le plan de travail.
2. Faire un creux dans la farine et y déposer la beurre ramolli + le sucre glace.
3. Avec les doigts, mélanger délicatement puis ajouter l'œuf.
4. Travailler la pâte à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.
5. Faire une boule, l'envelopper de film alimentaire puis la mettre au frais au moins 1 heure (la laisser 2 heures serait encore mieux)

6. Préchauffer le four à 150°C.

7. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte. Découper dans la pâte la forme des mini-tartes choisie, soit à l'aide d'un emporte-pièce, soit à l'aide d'un couteau (l'idéal étant par exemple une roulette pour couper les pizzas).

8. Enfourner 12 minutes à 160°C.

La crème pâtissière

1. Dans une casserole, mélanger le lait + le sucre + le sucre vanillé + le jaune d'œuf + la maïzena.

2. Mettre la casserole sur feu doux et remuer sans cesse jusqu'à ce que la crème s'épaississe.

3. Laisser refroidir.

Constitution des mini-tartes

1. Mettre la crème refroidie dans une poche à douille et l'étaler sur la pâte cuite et refroidie.

2. Ajouter les fruits de votre choix sur la crème.