

Mini-tartelettes « macaronnées » aux mûres

Temps de préparation: 30 mn

Temps d'attente: 30 mn

Temps de cuisson: 48 mn

Ingrédients pour 25 mini-tartelettes:

Pour la pâte sablée (recette C. Michalak):

- 190 g de farine
- 20 g de fécule de pommes de terre
- 90 g de sucre glace
- 130 g de beurre
- 40 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf

Pour le coulis de mûres:

- 450 g de mûres
- 110 g de sucre blond
- 15 g de "Vitpris" ou pectine en poudre

Pour la pâte à macarons:

- 100 g de sucre glace
- 65 g de poudre d'amandes
- 65 g de blancs d'oeufs
- 25 g de sucre semoule
- Colorant rouge framboises

Recette:

1) Préparer la pâte: tamiser la farine, la fécule et le sucre glace. Ajouter l'oeuf, la poudre d'amandes et le sel. Couper le beurre en dés, l'ajouter et travailler la pâte du bout des doigts. Lorsque tous les ingrédients sont mélangés, mettre en boule, filmer et stocker au minimum 1 heure au réfrigérateur avant utilisation.

2) Préparer le coulis de mûres: mettre les mûres et le sucre dans une casserole et cuire à feu doux pendant 25 mn en remuant de temps en temps. Ajouter le "Vitpris", mélanger et laisser cuire 5 mn. Eteindre le feu et laisser refroidir.

3) Préparer la pâte à macarons: tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes, monter les blancs en neige avec le sucre semoule et ajouter un peu de colorant. Verser les poudres tamisées sur les blancs en neige et incorporer délicatement par un mouvement rotatif de bas en haut. **Macaronner** la pâte: il s'agit de lisser la pâte à la spatule souple (ou maryse) pour qu'elle fasse le ruban (elle doit couler en continu lorsqu'on la fait tomber et avoir une consistance proche de celle d'une crème dessert). Pour cela ramener la pâte du dessous sur le dessus avec une spatule tout en lissant le dessus de la pâte avec le plat de la spatule souple (ou maryse).



4) Faire les mini-tartelettes: prendre des petits boules de pâtes sablées et étaler chaque cavité d'un moule souple. Enfourner pendant 8 mn à 170 °C (th 5-6). Sortir du four et laisser un peu refroidir avant de garnir de coulis de mûres et de recouvrir de pâte à macarons à l'aide d'une poche à douille. Terminer par une petite mûre sur le dessus et enfourner de nouveau pendant 10 mn à 140°C (th 4-5). Laisser complètement refroidir avant de déguster.

