

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## MINI-TARTELETTES A LA CREME DE CLEMENTINE

Pour 18 mini-tartelettes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

### Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte sablée
- Jus de 4 clémentines
- Zeste d'1 clémentine
- 1 sachet de vanille
- 2 oeufs
- 60 g de sucre
- 1 cuillère à café de maïzena

### Rondelles de clémentines confites pour la décoration :

- 4 clémentines coupées en rondelles
- 20 cl d'eau
- 20 g de sucre

### Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Étalez la pâte sablée puis découpez des ronds de pâte à l'aide d'un emporte pièce uni ou cannelé, du même diamètre que les empreintes du moule et foncez un moule en silicone en forme de tartelettes. Laissez de côté pour préparer la crème de clémentine.

Dans un saladier, mélangez les oeufs, le sucre, la vanille jusqu'à ce que la crème blanchisse. Ajoutez la maïzena, le zeste et le jus de clémentine, mélangez bien le tout.

Avec une cuillère à soupe remplissez les fonds de tartelettes avec la crème puis mettez à cuire au four pendant 20 mn.

En attendant la cuisson des tartelettes, préparez les rondelles de clémentines confites :

Dans une casserole, mettez à chauffer l'eau et le sucre et dès la première ébullition, ajoutez les rondelles de clémentines et laissez cuire, dès que ça commence à caraméliser, retirez la casserole du feu et laissez les rondelles refroidir puis décorez vos tartelettes refroidies avec ces rondelles de clémentines confites.