



## Fines tartelettes de Pâques

### Ingrédients :

Pâte sablée

•••••

200 grammes de farine  
2 c.s. de sucre glace  
1 pincée de sel  
150 grammes de Margarine ou de beurre

Garniture

•••••

30 grammes de margarine ou de beurre  
3 c.s. de sucre  
2 jaunes d'oeufs  
2 c.s. semoule de blé dur  
1 c.c. de jus de citron  
zeste d'un citron râpé  
200 grammes de séré maigre ou fromage blanc  
3 c.s. de crème  
2 blancs d'oeuf  
1 pincée de sel  
Amandes effilées





## Préparation :

### Pâte sablée

•••••

Mélanger la margarine, le sucre glace et la pincée de sel

Incorporer rapidement la margarine en pétrissant

Couper la pâte en plusieurs portions (12 pour moi)

Avec les mains légèrement farinées, répartir uniformément la pâte dans les moules en la faisant remonter contre les bords

Couvrir les fonds de pâte de papier sulfurisé et lester de légumes secs

Précuire les fonds de pâte à blanc dans le four préchauffé à 180 degrés 15 minutes

Retirer et laisser refroidir, enlever le papier et les légumes secs, baisser la température du four à 150 degrés

### Garniture

•••••

Travailler la margarine avec 2 c.s. sucre, les jaunes d'oeuf, la semoule de blé dur, le jus et le zeste de citron

Ajouter le séré et la crème

Monter en neige les blancs d'oeuf avec la pincée de sel et 1 c.s. de sucre

Incorporer délicatement à la préparation aux jaunes d'oeuf

Répartir dans les fonds de pâte et parsemer des amandes effilées

Cuire 20-30 minutes, retirer et laisser refroidir

Démouler délicatement les tartelettes (la pâte est très friable)

Décorer avec des oeufs de Pâques en sucre de toutes les couleurs

