

Autour de ma table

Tartelettes façon Crème Brûlée



Ingrédients:

POUR LA PATE SABLEE AUX ECLATS DE CARAMEL:

- 200 g de farine
- 45 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre glace
- 10 g de sucre vanillé (Cook' in)
- 80 g de beurre
- 1 gros œuf
- 20 g d'éclats de caramel beurre salé "Salidou" ou 2 sachets du [kit de caramélisation](#) GD

POUR LA GARNITURE:

- 500 ml de lait entier
- 130 ml de crème fleurette ou entière 33% de MG
- 120 g de sucre
- 5 œufs (moyens)
- 50 g de crème de maïs
- 10 g de sucre vanillé (Cook' in)
- 1 pincée de CHE [Ronde d'agrumes](#)

POUR LA DECORATION

- QS de sachet du [kit de caramélisation](#) GD au complet

Confectionner une pâte sablée avec les ingrédients. (Version Cook' in: 1 min/pétrin). Etaler entre 2 toiles Silpat et placer au réfrigérateur le temps de confectionner la crème à flan.

Préparer la crème à flan comme une crème pâtissière. (Version Cook' in: 6 min/90°C/ vit 4 + 1 pulsion Turbo en fin de cuisson). Verser dans une poche à douille jetable de ce type [ici](#) et fermer avec une pince au bout en haut, aplatir. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200°C Placer les empreintes Silform tartelettes sur la plaque alu perforée.

A l'aide de l'emporte pièce de 9 cm, réaliser des fonds de pâte dans la pâte sablée. Foncer chaque empreinte [Silform tartelettes](#).

Cuire à blanc pendant environ 6 min selon le four, pour sécher un peu la pâte.

A la poche à douille, garnir de crème à flan chaque fond de tartelettes. Cuire à nouveau 15 min en baissant le four à 180°C. Sortir et laisser refroidir sur une volette à pâtisserie.

Au moment de servir, saupoudrer d'éclats de caramel, vaporiser la surface d'alcool Gourmandises®. Flamber avec un allume-feu ou (briquet à bougie). Attention aux bords de pâte...lol