

Farandole de mini tartelettes aux fruits



Pour 30 mini tartelettes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pâte sablée (à préparer 1 heure avant ou la veille) :

- 250 g de farine (type 55)
- 125 g de beurre tempéré coupé en morceaux
- 50 g de sucre semoule
- 75 g de lait
- 2 jaunes d'œufs (calibre moyen)
- 1 c à soupe de sucre vanillé maison ou 1 sachet
- 1 pincée de sel

Crème pâtissière :

- 1 œuf + 3 jaunes d'œufs (calibre moyen)
- 50 cl de lait 1/2 écrémé
- 65 g de sucre semoule
- 40 g de Maïzena
- 1 gousse de vanille

Protection fond de pâte (facultatif) :

- 60 g de chocolat blanc

Garniture de fruits :

- 1 kiwi
- Griottes surgelées ou au sirop
- 1 clémentine
- 1 pêche sirop
- Compotée de pommes caramélisées (voir la recette ici)

Nappage (facultatif) :

- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 1/2 feuille de gélatine

Préparez la pâte sablée : Au thermomix : Placez tous les ingrédients dans le bol. Faites **une pulsion turbo** et mixez **10 secondes/vitesse 4**.

A la main : Mélangez la farine, la pincée de sel, le sucre vanillé et le sucre. Incorporez le beurre mou en émiettant avec les doigts. Ajoutez les jaunes d'œufs, le lait et pétrissez rapidement. Rajoutez un peu de farine si besoin.

Formez une boule et filmez. Laissez reposer minimum 1 heure au réfrigérateur.

Préparez la crème pâtissière : Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec les grains de vanille prélevés et la gousse et une partie du sucre semoule (1/3 environ). Dans un cul de poule, fouettez l'œuf et les jaunes avec le reste du sucre semoule. Incorporez la maïzena tamisée. Versez le lait chaud tout en mélangeant. Transvasez dans la casserole et faites épaissir. Dès la fin de la cuisson, débarrassez la crème dans un plat assez grand pour avoir une faible épaisseur de crème ce qui va lui permettre de refroidir rapidement. Filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Préparez les tartelettes : Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Étalez la pâte sablée. Piquez-la avec une fourchette sans la percer. Découpez la pâte avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre ou un verre. Placez le moule à empreintes à mini-tartelettes à l'envers et placez une portion de pâte sur chaque empreinte en leur donnant la forme de la tartelette. *Ceci permet de faire une cuisson à blanc sans que la pâte se déforme et vous évite de mettre des légumes secs dans chaque empreinte.* Glissez au four pour 25 minutes (+ ou - en fonction de votre four). Démoulez les fonds de pâte et laissez refroidir.

Protection fond de pâte : Faites fondre le chocolat blanc haché 20 secondes au micro-onde ou au bain-marie.

Badigeonnez le fond de pâte de chocolat blanc fondu à l'aide d'un pinceau ou de votre doigt. *Cette étape est facultative mais ceci permet à la pâte sablée de garder son croustillant surtout si vous ne servez pas rapidement les mini tartelettes.* Laissez durcir la couche de chocolat blanc.

Fouettez la crème pâtissière et placez-la dans une poche à douille. Garnissez une partie des fonds de tartelettes avec la crème pâtissière.

Répartissez les fruits, une 1/2 tranche de kiwi, un quartier de clémentine, une griotte et un petit morceau de pêche.

Répartissez la compotée de pommes caramélisées dans les fonds sans crème pâtissière.

Préparez le nappage (facultatif) : Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Portez l'eau et le sucre à ébullition. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et mélangez. Vous pouvez ajouter un alcool (kirsch, Grand-Marnier...)

Laissez refroidir mais pas trop longtemps sinon le nappage va figer.

Répartissez le sirop sur les mini tartelettes.

Réservez les mini tartelettes au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.