

Tarte à la crème de ma Tata

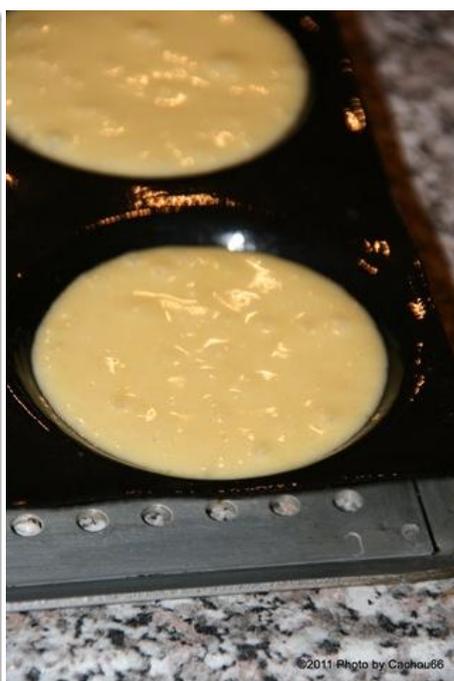


Ingrédients pour empreintes tartelettes Flexipan®:

- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 10 g de baking powder (ou 1 sachet de levure chimique)
- 3 œufs entiers
- 100 g de beurre fondu

Crème:

- 2 sachets d'entremets vanillé sucré « Impérial PUDDING POWDER »
ou 60 g de Crème et Flans "Impérial"
- 1/2 l de lait entier
- 80 g de sucre en poudre



Autour de ma table©

www.autourdematable.com

Préchauffer votre four à 180°C/210°C – th6/7.

Dans le cul de poule, mélanger les poudres (farine, sucre et baking powder).

Incorporer le beurre fondu tiédi et les œufs battus ensemble.

Cuire la crème comme indiqué sur le paquet.

Verser et réserver dans une poche à douille, douille cannelée.

A l'aide de la petite louche (kit chocolat), remplir les empreintes (ou le moule à tarte) en remontant la pâte sur les bords.

Dresser la crème préparée au centre (poche à douille).

En cuisant, la pâte va recouvrir légèrement et irrégulièrement la crème.

Placer votre plaque dans le four à mi-hauteur.

Cuire pendant 25 à 30 min.

Démouler complètement froid.

Mon P'tit Conseil:

Au moment de servir, vous pouvez saupoudrer d'éclats de caramel et flamber après avoir vaporisé de l'alcool spécial ([kit caramélisation Gourmandises®](#)).

REMARQUE:

Je pense que l'on peut remplir 24 empreintes car les miennes(x 12) ont un peu débordé...lol



Par contre, il vous faudra doubler les proportions de la crème (uniquement pour les tartelettes).



Empreintes Flexipan® 12 tartelettes FP2675

Contenance : 6,5 cl

Profondeur : 2 cm

Diamètre : 7,5 cm