

LES TARTELETTES AUX FRUITS ET CRÈME 2 MINUTES!

Ingrédients pour 30 mini-tartelettes :

- 1 pâte sablée
- 125g de mascarpone
- 1 pot de crème dessert vanille type Danette (125g)
- des framboises ou autres fruits
- du sucre glace



①

Avec un emporte-pièce 60mm, découpez des cercles de pâte et disposez sur l'envers des empreintes mini-tartelettes.

Evitez de reprendre les chutes de pâte en main pour en refaire une boule, disposez plutôt les morceaux l'un à côté de l'autre comme un patchwork et repassez éventuellement un coup de rouleau.

Mettez au frais au minimum 40 minutes pour éviter qu'elle ne se rétracte à la cuisson.

②

Dans le four préchauffé à 170°C, enfournez en posant sur les tartelettes une toile Silpat pour environ 12 à 15 minutes. Surveillez bien.

③

Laissez tiédir et refroidir sur une grille.

Dans un cul-de-poule, fouettez le mascarpone avec la crème dessert vanille. Goûtez et éventuellement ajoutez 1 ou 2 cuill. à soupe de sucre au mélange.

④

Garnissez d'une petite cuillère environ dans chaque fond de tarte, ajoutez les fruits. Saupoudrez de sucre glace.