

## **Trio de minis tartelettes**

### **Tartelette à la confiture d'orange**

Pour 12 tartelettes

120g de pâte

1 pot de confiture d'orange

Étalez la pâte puis à l'aide d'un emporte pièce de 8cm de diamètre, découpez 12 disques de pâte. Disposez la pâte dans les moules (a mini tartelette ou a mini muffins) et réservez au frais pendant 1 heure pour que le pâte soit bien froide au moment d'enfourner.

Préchauffez le four à 200°C. Garnissez vos fonds de tarte de confiture (1 cuillère à café suffit) et enfournez à 200°C pendant 12 minutes. Laissez refroidir avant de démoulez les tartelettes et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

### **Tartelettes aux myrtilles et fève tonka**

Pour 12 tartelettes

120g de pâte

12 cuil à café de myrtilles sauvages (décongelées)

2 cuil à café de sucre

1/2 fève tonka

Étalez la pâte puis à l'aide d'un emporte pièce de 8cm de diamètre, découpez 12 disques de pâte. Disposez la pâte dans les moules (a mini tartelette ou a mini muffins) et réservez au frais pendant 1 heure pour que le pâte soit bien froide au moment d'enfourner.

Préchauffez le four à 200°C.

Mélangez les myrtilles avec le sucre et la fève tonka râpée.

Faites précuire les fond de tarte à 200°C pendant 5 minutes, puis garnissez-les avec le mélange myrtilles-fève tonka et réenfourez à 200°C pendant 5 à 7 minutes. Laissez refroidir avant de démoulez les tartelettes et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

## *Tartelette au chocolat sel rose de l'Himalaya*

*Pour 12 tartelettes*

*120g de pâte*

*50ml de crème légère*

*8g de beurre*

*45g de chocolat noir à 70% de cacao*

*1 à 2 pincées de sel rose de l'Himalaya écrasé*

Étalez la pâte puis à l'aide d'un emporte pièce de 8cm de diamètre, découpez 12 disques de pâte. Disposez la pâte dans les moules (a mini tartelette ou a mini muffins) et réservez au frais pendant 1 heure pour que le pâte soit bien froide au moment d'enfourner.

Préchauffez le four à 200°C puis quand il est chaud enfournez les fonds de tarte à 200°C pendant 12 minutes. Laissez refroidir.

Dans une casserole faites fondre le chocolat avec la crème et le beurre, Quand le mélange est homogène versez-le sur les fond de tarte froid puis parsemez de sel rose écrasé. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.