



Tartelette café cappuccino

Recette thermomix



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER
62850



préparation
20 minutes



Ingrédients

Pour la base :

150g de beurre

2 pincée de sel

2 cc d'extrait de vanille

2 œuf

70 g de crème liquide, 30% m.g. min.

80 g de liqueur d'amande

2 cc de levure chimique (½ sachet)

100 g d'amandes en poudre

Pour la crème mascarpone au café

120 g de sucre en poudre

4 cc de café instantané

200 g de crème liquide, 30% m.g. min.

400 g de mascarpone

4 cc de cacao en poudre

Préparation

1. Poser votre moule 12 tartes renversées sur une grille perforée.
2. Préchauffer le four à 180°C
3. Mettre le beurre, le sel, l'extrait de vanille et l'œuf dans le bol, puis mélanger **30 sec/vitesse 4**.
4. Ajouter la crème liquide et la liqueur d'amande, puis mélanger **30 sec/vitesse 4**.
5. Ajouter la farine, la levure chimique et les amandes en poudre, puis mélanger **20 sec/vitesse 4.5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
6. Mélanger à nouveau **20 sec/vitesse 5**. Répartir dans les empreintes, enfourner et cuire 10-15 minutes à 180°C. Nettoyer le bol. A la sortie du four, laisser tiédir avant de démouler.

La crème mascarpone au café

1. Mettre le sucre et le café instantané dans le bol, puis mélanger **10 s/vitesse 1**.
2. Ajouter la crème liquide et mélanger **30 sec/vitesse 3**.
3. Insérer le fouet. Ajouter le mascarpone et fouetter **1 min/vitesse 3.5**. Fouetter ensuite par intervalles de **30 sec/vitesse 3.5**, jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée. Retirer le fouet. Transvaser dans une poche à douille cannelée. Réaliser de jolies rosaces sur les tartelettes et saupoudrer de cacao en poudre. Servir aussitôt ou réserver au frais jusqu'au moment de servir.



Emilie cuisine avec Guy Demarle



emilie_cuisine_demarle



emilie-cuisine.com