



Tartelette café cappuccino



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER
62850



préparation
30 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. Dans le bol de votre robot, ou dans un cul de poule, mettre le beurre, le sel, l'extrait de vanille et l'œuf dans le bol, puis mélanger d'un fouet électrique.
4. Ajouter la crème liquide et la liqueur d'amande, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. Ajouter la farine, la levure chimique et les amandes en poudre, puis mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
6. Répartir dans les empreintes, enfourner et cuire 10-15 minutes à 180°C. A la sortie du four, laisser tiédir avant de démouler.

La crème mascarpone au café

7. Dans le bol de votre robot, ou dans un cul de poule, mélanger le sucre et le café instantané dans le bol.
8. Ajouter la crème liquide et mélanger pendant 30 sec à vitesse moyenne.
9. Ajouter le mascarpone et fouetter à vitesse plus élevée jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.
10. 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