

Mes tartelettes aux Fraises, Crème pâtissière à la vanille et Pâte Sablée Cacaotée

Ingrédients

Ingrédients	
<i>Pour la pâte sablée cacaotée</i> 150 g de beurre mou (il faut donc le sortir bien à l'avance) 60 g de sucre glace 30 g de sucre 1 œuf 250 g de farine 15 g de cacao pur en poudre	<i>Pour la crème pâtissière à la vanille</i> 125g de sucre 3 jaunes d'œuf 1 œuf entier 50g de farine 500ml de lait De la vanille (gousse ou essence)
Et une barquette de fraise (parce qu'une tartelette aux fraises sans fraises, c'est de l'arnaque)	

Préparation

Dans un premier temps, il faut réaliser la pâte sablée au cacao.

Dans un saladier mélangez le beurre mou et les sucres.

Ajoutez l'œuf. Mélangez.

Dans autre saladier, ajoutez la farine et le cacao, mélangez.

Ensuite, versez la farine et le cacao d'un coup dans le mélange beurre, sucres, œuf et pétrissez le tout avec vos mains. Faites une boule avec la pâte, emballez-la dans du film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant au moins une heure.

Pendant ce temps, réalisez la crème pâtissière

Dans un saladier, mélanger le sucre, les jaunes d'œuf et l'œuf entier. Blanchissez la préparation (Blanchir = Travailler vigoureusement au fouet un mélange d'œufs et de sucre jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et clair)

Ajoutez la farine. Mélangez à nouveau

Portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille. Dès l'ébullition, le verser en une seule fois sur les œufs blanchis en remuant à l'aide d'un fouet. Mélangez.

Transvasez le tout dans la casserole de cuisson du lait et cuire à feu vif pendant 4 à 5 minutes en remuant constamment et en faisant attention à ce que la crème n'attache pas au fond de la casserole.

Débarrassez dans un récipient froid. Pour éviter qu'elle ne croûte en refroidissant, la couvrir d'un papier film plaqué directement sur la crème. Réservez jusqu'à son utilisation.

Préchauffez votre four à 180 degrés

Beurrez et farinez légèrement vos (ou votre) moules à tarte

Sur votre plan de travail, étalez la pâte sablée cacaotée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et déposez un fond de pâte dans vos moules.

Faites cuire vos pâtes à blanc. Astuce pour éviter que vos pâtes ne gonflent, piquez les à l'aide d'une fourchette, mettez une feuille de papier sulfurisé et quelques haricot dans vos moules pour faire un poids.

Faire cuire 20 minutes avec les haricots et 10 minutes sans, toujours à 180 degrés.

Lorsque les pâtes sont cuites, sortez-les du four et laissez les refroidir

Passer maintenant à la découpe de vos fraises.

Une fois vos pâte sablées cacaotées froides, démoulez-les, garnissez les de crème pâtissière et disposez les fraises à votre convenance

Réfrigérez le tout pendant au moins 2 heures et dégustez :)

De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>