

Tartelettes sablé breton

Moule 6 grands ronds

Niveau de difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 minutes

Repos : 2 heures

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- 3 jaunes d'œufs
- 130 g de sucre
- 150 g de beurre demi-sel
- 200 g de farine
- 1 pincée de fleur de sel
- 12 g de levure chimique
- 200 g de crème pâtissière
- 1 barquette de fraises
- 1 barquette de framboises

Préparation :

- Dans le bol de votre robot, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter ensuite le beurre
- Incorporer la farine, le sel et la levure
- Former une boule avec la pâte et la placer au réfrigérateur pendant 2 heures
- Préchauffer le four à 180°C
- Abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur
- Découper dans votre pâte 6 ronds de diamètre 9 cm
- Placer votre moule sur une plaque pâtissière perforée
- Déposer les ronds de pâte dans les empreintes du moule
- Cuire 15 minutes
- Laisser refroidir et démouler
- Pocher la crème pâtissière
- Disposer joliment vos framboises et fraises



Astuce :

Mixer les fruits selon vos goûts et les saisons