

MINI-TARTELETTES À LA REINE DES PRÉS



Ingrédients pour 60 mini-tartelettes (5 cm diamètre)

Ingrediant	Quantité
farine	250 grammes
Beurre	125 grammes
sucré	125 grammes
Oeuf	1
sel	1 pincée
baking	2 pincées
Extrait de vanille	5 gouttes (facultatif)
Lait	500 ml
sucré	2 càs (ou plus)
Reine des prés	0.80 inflorescences
Fécule de pomme de terre	40 grammes
Oeufs	2
Abricots ou autres	6 pièces ()

Préparation

1. PATE SABLEE Mélanger le beurre ramolli et le sucre. Rajouter l'oeuf. Incorporer la farine, le sel, le baking et mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Filmer et laisser refroidir au frigo minimum 3 heures. Une fois la pâte refroidie, étaler la finement et foncer vos moules . Enfourner pour 10-12 minutes à 180 °C. Laisser refroidir sur une grille.
2. CREME PATISSIERE A LA REINE DES PRES Porter 250 ml de lait à ébullition. Verser le lait chaud sur les inflorescences, couvrir et laisser infuser +/- 30 minutes. Passer le lait infusé au tamis. Dans un bol à part, verser l'autre moitié du lait et mélanger avec la féculle, les œufs et le sucre en évitant de faire des grumeaux. Remettre les deux préparations ensemble et chauffer (en fouettant constamment!) jusqu'à ébullition afin d'obtenir une crème épaisse. Étaler sur une plaque, filmer et réserver au froid.

-
-
3. MONTAGE Détendre au fouet la crème pâtissière pour qu'elle devienne lisse. La mettre dans une poche à douille et garnir les tartelettes. Décorer avec les abricots coupés en petits dés et quelques fleurs de reine des prés.
-
-