

TARTELETTES

aux fruits



Ingrédients

(pour 20 tartelettes)

Pour la pâte : 250 g de farine / 150 g de beurre mou / 90 g de sucre glace / 30 g de poudre d'amande / 1 œuf / 2 pincées de sel

Pour la crème : 20 cl de crème liquide entière /
100 g de mascarpone / 10 g de sucre en poudre

Pour la garniture : des fruits de saison

1. Écrase le beurre avec une fourchette jusqu'à ce qu'il devienne comme une pommade. Ajoute le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et le sel. Mélange bien. Ajoute la farine et pétris un peu. Laisse reposer la pâte 1 heure au moins au frais.
2. Préchauffe le four à 170°C. Étale la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Forme des disques de 10 cm de diamètre. Enfourne 20 min. Laisse-les refroidir.
3. Verse la crème liquide dans un saladier et place-le 15 minutes au congélateur pour que l'ensemble soit bien froid. Fouette la crème en chantilly jusqu'à ce qu'elle ait triplé de volume. Ajoute le mascarpone et le sucre en poudre, et fouette encore 30 secondes. Étale la crème délicatement sur la pâte.
4. Lave les fruits et découpe-les en quartiers. Place-les sur la crème pour former une jolie couronne.