

L'Île Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Duo de Tartelettes



TARTELETTES A LA CREME DE CLEMENTINE

Ingrédients :

1 pâte sablée
le jus de 4 clémentines
un peu de vanille liquide
2 oeufs
60g de sucre
1 cc de maïzena

Réalisation :

1/ Préchauffer le four à 180°C.
Etaler la pâte, découper des cercles, puis fonder des mini moules à tartelettes beurrés.
2/ Mélanger les oeufs, le sucre et quelques gouttes de vanille. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter la maïzena, puis le jus des clémentines.
3/ Remplir les tartelettes, puis mettre au four pour 20 min.

TARTELETTES PATISSIERES AUX POMMES

Ingrédients :

1 pâte sablée (ou brisée selon les préférences)
3 à 4 pommes
2 oeufs
200g de lait
20g de maïzena
50g de sucre
vanille

Réalisation :

1/ Préparer la crème pâtissière : Faire bouillir le lait. Dans un saladier, blanchir les oeufs, le sucre et la maïzena.

Ajouter le lait bouillant en fouettant, puis remettre sur feu doux quelques minutes sans cesser de remuer. Ajouter un peu de vanille. Quand la crème est bien épaisse, la filmer au contact pour éviter qu'une croûte se forme. Réserver au frais.

2/ Découper des ronds dans la pâte et foncer des moules beurrés. Tapisser le fond de crème pâtissière et ajouter des morceaux de pomme. Faire cuire une vingtaine de minutes.

La recette de crème pâtissière est celle de mon prof de pâtisserie, pour l'instant la meilleure que j'ai essayée !