



# Tartelette aux fruits de saison

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

30 minutes

★★☆



## LES INGRÉDIENTS

- 10 tartelettes sablées Ø8,5cm bio Jean Ducourtieux
- 300g de fruits de saison bio

### Pour la crème pâtissière

- 200g de lait
- 30g de jaune d'œuf
- 40g de sucre
- 30g de farine

## LA RECETTE

1. Pour plus de croustillance, passer les tartelettes au four 5 minutes à 160°C.
2. Laisser refroidir.

### Crème pâtissière

1. Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs, ajouter la farine.
2. Porter le lait à ébullition. Incorporer le mélange sucre-œufs-farine.
3. Porter de nouveau à ébullition et faire cuire 3 minutes à feu doux.
4. Débarrasser la crème pâtissière et la faire refroidir.
5. Réserver en poche pâtissière.

## LE MONTAGE

1. Pocher la crème pâtissière dans les fonds de tartelette.
2. Garnir harmonieusement avec les fruits frais.
3. Saupoudrer de sucre glace bio.

**Petit +** : Parfumer la crème pâtissière avec des zests de citron bio ou avec un extrait de vanille bio.

