



Les tartelettes croustillantes aux mûres

Recette pour 4 personnes. Préparation : 20 min. Cuisson : 12 min. Repos : 1 h.

Ingrédients

Biscuits "Cigarettes russes" : 100 g
Beurre : 50 g

Mûres fraîches / décongelées (*Picard*) : 450 g
Sirops parfumés (*Monin*)

Sucre en poudre : 30 g
Sucre glace : 30 g

Matériel

une balance ménagère
un petit bol
1 plaque à pâtisserie
4 cercles à entremets en inox
papier sulfurisé



Réalisation > la préparation

1. Faire fondre le beurre aux micro-ondes. Pendant ce temps, émietter finement les cigarettes russes.
- c'est par hasard que j'avais choisi ces biscuits, et ils étaient en sachet individuel, ce qui fut bien pratique pour les émietter dans leur étui, sans en mettre partout ! -
2. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie. Installer dessus les 4 cercles à entremets. Préchauffer le four à 175 °C.
3. Mélanger soigneusement le beurre fondu et les miettes de cigarettes russes. Disposer un peu de cette pâte sablée au fond de chacun des cercles à entremets. Bien tasser le tout.
4. Enfourner pour 12 minutes à 175°C.
5. Laisser refroidir les fonds sablés durant au moins une heure. Pendant ce temps, égoutter les mûres décongelées, car elles vont rendre beaucoup de jus.

Réalisation > le montage

6. Déposer les cercles en métal avec leur fond sablé sur les assiettes de service.
7. Napper d'un peu de sirop les fonds sablés.
- personnellement, j'ai choisi le sirop au jasmin, à la châtaigne et le sirop spicy de chez Monin pour des tartelettes variées et originales -

8. Déposer un fond de mûres et les écraser pour bien les tasser. Saupoudrer de sucre en poudre. Déposer enfin un rang de mûres entières sans appuyer.
9. Défaire les cercles en métal, et saupoudrer chaque tartelette de sucre glace. Servir aussitôt !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com