

Tartelettes crème brûlée

Ingredients
Pâte sucrée
30g d'oeuf
125g de farine
15g de poudre d'amande
60g de beurre mou
45g de sucre glace
Crème vanille
3 jaunes d'oeuf
70ml de lait
125ml de crème liquide entière
30g de sucre
1/2cuillère à café de poudre de vanille
1sachet de sucre vanillé
de la cassonade

Pâte sucrée

- Pour 4 tartelettes de 8cm - Srapcooking 15% de remise avec GOURMAND15

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer mlanger

Ajouter la farine en mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

Emballer la pte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.3cm

Garnir les moules tarte de pte et mettre 15 minutes au conglateur

Prchauffer le four 180C

Cuire blanc 10 minutes

Crème vanille

Prechauffer le four 140C

Mettre chauffer ensemble le lait, la crme, la poudre de vanille et le sucre vanill

Fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu' blanchissement

Verser le mlange lait chaud sur le mlange jaunes d'oeufs, mlanger

Remettre cuire feu moyen jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre

Verser la prparation sur les tartelettes et enfourner 40 minutes

Laisser refroidir

Juste avant la dgustation saupoudrer de cassonade et brler l'aide d'un chalumeau

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Tartelettes crème brûlée

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr