

Tartelette passion

Ingredients
Pâte sucrée
30g d'oeuf
45g de sucre glace
15g de poudre d'amande
125g de farine
60g de beurre mou
Curd passion
100g de sucre
150ml de jus de fruits de la passion
20g de maïzena
1 oeuf
2 jaunes d'oeuf
60g de beurre

Pâte sucrée

- Pour 4 tartelettes de 8cm - Srapcooking 15% de remise avec GOURMAND15 sur tout le site

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 20 minutes

Curd passion

Faire chauffer le jus de fruits de la passion

Mlanger ensemble l'oeuf, les jaunes d'oeuf, le sucre et la maïzena

Verser dans le jus de passion et mlanger

Faire chauffer jusqu' ce que la prparation paississe

Hors du feu incorporer le beurre en petits morceaux, en mettant un petit coup de mixeur pied

Remplir les tartelettes et mettre au frais 4h avant de dguster

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