



Tartelettes aux chamallows

Ingredients

Pâte sucrée

120g de beurre mou
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande
260g de farine
1 oeuf

Crème chamallows

180g de chamallows
360g de crème liquide entière
1/2 cuillère à café d'arôme vanille

Crème montée chamallows

de la crème liquide entière
le reste de crème chamallows

Pâte sucrée

- Pour 6 tartelettes -

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

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

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

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir les cercle à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 20 minutes, cuisson à blanc, et laisser refroidir

Crème chamallows

Faire chauffer à feu moyen, la crème liquide, l'arôme vanille et les chamallows jusqu'à ce que tous les chamallows soient fondus

Garnir les 6 tartelettes

Mettre au frais 2h

Crème montée chamallows

Peser ce qu'il reste de crème de chamallows

Incorporer le même poids de crème liquide

--> si vous pesez 100g de reste de crème de chamallows, ajoutez 100g de crème liquide <-

Filmer et mettre au frais une nuit

Le lendemain monter la crème jusqu'à obtenir une préparation ferme

Mettre en poche et pocher sur les tartelettes
