

Tartelettes aux chamalows

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
1/2cuillère à café d'arôme vanille
Crème montée chaallows
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 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 0.4cm

Garnir les cercle tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four 180C

Enfourner pendant 20 minutes, cuisson blanc, et laisser refroidir

Crème chamallows

Faire chauffer feu moyen, la crme liquide, l'arme vanille et les chamallows jusqu' ce que tous les chamallows soient fondus

Garnir les 6 tartelettes

Mettre au frais 2h

Crème montée chamallows

Peser ce qu'il reste de crme de chamallows

Incorporer le mme poids de crme liquide

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

Filmer et mettre au frais une nuit

Le lendemain monter la crme jusqu' obtenir une prparation ferme

Mettre en poche et pocher sur les tartelettes