

Tartelettes Crousti' Framboise - Citron vert
8 tartelettes



1. **PÂTE SUCRÉE (RECETTE DE BASE POUR 1 KG DE FARINE)**

- 500 g de beurre pommade
- 500 g de sucre glace
- 200 g d'oeufs
- 1000 g de farine

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace et les oeufs. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures. Etaler 500 g de pâte sur 3 mm d'épaisseur puis foncer 8 moules à tartelettes de 8,8 cm de Ø. Cuire à blanc à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole.

2. **FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC**

- 100 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

3. **PÂTE À CHOUX (RECETTE DE BASE POUR 1 L D'EAU)**

- 1 L d'eau
- 400 g de beurre
- 15 g de sel
- 12 g de sucre
- 600 g de farine
- 800 à 1000 g d'oeufs

Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre puis incorporer la farine préalablement tamisée à la spatule. Dessécher la pâte pendant environ 1 min à feu moyen en remuant constamment. Au batteur à vitesse lente, ajouter petit à petit les oeufs. Prélever environ 200 g de pâte à choux puis dresser 8 chouquettes sur une plaque recouverte de papier cuisson. Dorer à l'oeuf battu puis saupoudrer les chouquettes de sucre perle. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé tirage ouvert ou à 200°C environ 25 min en four à sole tirage ouvert.

4. **CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU D'EAU)**

- 1 L de lait entier
- 80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix
- 100 g d'oeufs
- 150 à 200 g de sucre

OU

- 400 g de Crème Pâtissière à froid ancel de votre choix
- 1 L d'eau froide

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

5. **CRÈME PÂTISSIÈRE AU CITRON VERT**

- 250 g de crème pâtissière
- 1 zeste de citron vert
- Jus d'un demi citron vert

Prélever 250 g de crème pâtissière puis ajouter le zeste et le jus de citron vert.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au microonde pour le rendre plus souple puis le répartir dans les 8 fonds de tartelettes. Garnir les chouquettes de crème pâtissière au citron vert puis répartir le reste de crème pâtissière au citron vert dans les fonds de tartelettes. Déposer une chouquette au centre de chaque tartelette puis disposer des framboises autour. Saupoudrer les

framboises de sucre glace et parsemer de zestes de citron vert.