



Mes tartelettes aux abricots et ananas

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre ramolli
- 2 cas de sucre
- de la vanille en poudre ou 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- du lait pour ramasser la pâte

Pour la crème pâtissière :

- 1 litre de lait froid
- 5 cas de farine
- 2 jaunes d'oeufs
- 6 à 8 cas de sucre cristal
- de la vanille en poudre ou du sucre vanillé
- des abricots au sirop ou ananas au sirop.

Préparation :

Préparez votre crème pâtissière avant de faire votre pâte.

Mettez le tout dans une casserole et bien mélanger au fouet.

Mettez à chauffer à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à épaississement.

Stoppez alors le feu et réservez de côté.

Préparez alors la pâte.

Mélangez dans un saladier la farine, le sucre, la vanille ainsi que la levure chimique.

Ajoutez alors le beurre ramolli et commencez à sabler la pâte entre vos doigts sans pétrir.

Ajoutez le lait afin de pouvoir former une boule et réservez de côté au frigo pendant 1/4 heure.

Lorsque la pâte a reposé 1/4 heure, étalez la au rouleau à pâtisserie pour faire une couche fine de pâte et découpez des ronds. Moi, j'ai pris un bol car mes moules à tartelettes sont de cette taille à peu près.

Placez les ronds de pâte dans leurs moules et mettez à cuire à blanc au four à TH 6/7.

Dès que ceux-ci sont dorés légèrement, mettez alors une couche moyenne de crème àtissière et ajoutez dessus une rondelle d'ananas ou d'abricot. Saupoudrez de sucre blanc et mettez les au four à Th 6/7 toujours.

Laissez cuire et sortir dès que la pâte est brune, c'est à dire dès qu'elle est cuite.

A déguster sans modération !!! Miam miam