

Tartelettes aux myrtilles



Ingrédients:

- 300 g de pâte sablée
- 500 g de myrtilles fraîches
- 125 g de mascarpone
- 50 g de sucre glace
- 10 cl de crème liquide entière très froide
- 20 g de beurre
- 1 gousse de vanille

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur un plan de travail fariné en lui donnant 3 à 4 mm d'épaisseur.
- A l'aide d'emporte-pièces, détaillez dans la pâte 8 disques au diamètre légèrement plus grands que vos moules.
- Beurrez les moules à tartelettes et disposez-y les disques de pâte. Découpez 8 disques de papier sulfurisé de la taille des moules.
- Déposez-les dans les fonds de tartelettes. Remplissez de pois chiches secs ou de riz et enfournez 10 minutes.
- Retirez les pois et les disques de papier puis repassez 2 minutes au four pour bien dorer les fonds de tartelettes. Sortez-les du four et laissez refroidir sur une grille.
- Préparez la crème. Dans un saladier ou le bol d'un robot, versez le mascarpone, la crème et les graines de la gousse de vanille. Montez en chantilly ferme en incorporant le sucre glace à la fin.
- Une fois les fonds de tartelettes refroidis, démoulez-les et garnissez-les de crème. Disposez les myrtilles dessus.

TEMPS:

45 minutes

