



Tartelettes crème brûlée

Ingredients

Pâte sucrée

30g d'oeuf
125g de farine
15g de poudre d'amande
60g de beurre mou
45g de sucre glace

Crème vanille

3 jaunes d'oeuf
70ml de lait
125ml de crème liquide entière
30g de sucre
1/2 cuillère à café de poudre de vanille
1 sachet de sucre vanillé
de la cassonade

Pâte sucrée

- Pour 4 tartelettes de 8cm - Srapcooking 15% de remise avec GOURMAND15

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

Verser l'oeuf et continuer à mélanger

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 0.3cm

Garnir les moules à tarte de pâte et mettre 15 minutes au congélateur

Préchauffer le four à 180°C

Cuire à blanc 10 minutes

Crème vanille

Prechauffer le four à 140°C

Mettre à chauffer ensemble le lait, la crème, la poudre de vanille et le sucre vanillé

Fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement

Verser le mélange lait chaud sur le mélange jaunes d'oeufs, mélanger

Remettre à cuire à feu moyen jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère

Verser la préparation sur les tartelettes et enfourner 40 minutes

Laisser refroidir

Juste avant la dégustation saupoudrer de cassonade et brûler à l'aide d'un chalumeau



Tartelettes crème brûlée
