



Tartelette passion

Ingredients

Pâte sucrée

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

Curd passion

100g de sucre
150ml de jus de fruits de la passion
20g de maïzena
1 oeuf
2 jaunes d'oeuf
60g de beurre

Pâte sucrée

- Pour 4 tartelettes de 8cm - Srapcooking 15% de remise avec GOURMAND15 sur tout le site

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 taler la pâte sur une épaisseur de 0.3cm

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

Préchauffer le four 180°C

Cuire à blanc 20 minutes

Curd passion

Faire chauffer le jus de fruits de la passion

Mélanger ensemble l'oeuf, les jaunes d'oeuf, le sucre et la maïzena

Verser dans le jus de passion et mélanger

Faire chauffer jusqu'à ce que la préparation épaississe

Hors du feu incorporer le beurre en petits morceaux, en mettant un petit coup de mixeur à pied

Remplir les tartelettes et mettre au frais 4h avant de déguster