

Tartelettes nata à l'érable

Au Québec, 2020 restera incontestablement l'année de ces tartelettes!

12 tartelettes

Préparation : 30 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes



Ingrédients

Pâte

- 200 g de pâte feuilletée décongelée
- Eau

Garniture

- 125 ml de sucre fin d'érable
- 45 ml de fécule de maïs
- 4 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 500 ml de lait

Gelée d'érable

Préparation

Pâte

01 – Fariner légèrement votre espace de travail et abaisser la pâte feuilletée afin d'obtenir un carré d'environ 30 cm.

02 – Badigeonner la pâte avec un peu d'eau et la rouler fermement sur elle-même. Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer 30 minutes. Préparer la garniture pendant ce temps.

03 – Tailler la pâte feuilletée en 12 rondelles et les abaisser finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Foncer un moule à muffins avec la pâte. Réfrigérer.

Garniture

04 – Préchauffer le four à 500 °F.

05 – Dans une casserole, fouetter le sucre d'érable, les jaunes d'œufs, l'œuf et la fécule de maïs afin de rendre le tout homogène.

06 – Ajouter le lait, bien mélanger, puis porter à ébullition en mélangeant constamment. Lorsque la préparation est bien épaissie, retirer du feu.

07 – Garnir les pâtes feuilletées avec environ 50 ml de préparation. Cuire au four environ 15 minutes afin que la pâte soit croustillante et que la garniture soit bien caramélisée. Après la cuisson, retirer des moules, poser sur une grille et laisser tempérer.

08 – Faire fondre la gelée d'érable environ 30 secondes au micro-ondes et badigeonner chaque tartelette.

NOTES DU CHEF

Les tartelettes peuvent être réalisées à l'avance et réchauffées quelques minutes à 400 °F avant le service.

Vous pouvez passer les tartelettes à broil pour leur assurer une belle caramélisation.