

# LES TARTELETTES AUX FRUITS ROUGES (COMME SUR LES BORDS DU LAC LÉMAN)

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tartelettes-fruits-rouges/>

Des tartelettes aux fruits rouges, une gourmandise entre saveurs de sablé, pistache, fraise, framboise...

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert À L'Assiette, Dessert, Tartelette, Tarte,

## Ingrédients

### **Pour 6 tartelettes carrées de 8 cm x 8 cm ou rondes de 9 cm de diamètre ou 1 tarte ronde de 22 cm de diamètre**

260 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

400 grammes de Crème Pâtissière à la Pistache Pour la recette, voir ICI

\*Déco

12 Fraises

12 Framboises

Du crémeux de Fruits Rouges (en option) Pour la recette, voir ICI

18 Pistaches

de la Meringue Française Pour les recettes, voir ICI. pour les "gouttes" de meringue

Des Fleurs en Chocolat

\*En option (chablonnage)

du Chocolat Blanc

### **Pour 6 tartelettes carrées de 7 cm x 7 cm ou rondes de 8 cm de diamètre ou 1 tarte ronde de 19 cm de diamètre**

199 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

306,2 grammes de Crème Pâtissière à la Pistache Pour la recette, voir ICI

\*Déco

9,1 Fraises

9,1 Framboises

Du crémeux de Fruits Rouges (en option) Pour la recette, voir ICI

13,7 Pistaches

de la Meringue Française Pour les recettes, voir ICI. pour les "gouttes" de meringue

## LES TARTELETTES AUX FRUITS ROUGES (COMME SUR LES BORDS DU LAC LÉMAN)

Des Fleurs en Chocolat

\*En option (chablonnage)

du Chocolat Blanc

**Pour 4 tartelettes carrées de 8 cm x 8 cm ou rondes de 9 cm de diamètre ou 1 tarte ronde de 18 cm de diamètre**

173,3 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

266,6 grammes de Crème Pâtissière à la Pistache Pour la recette, voir ICI

\*Déco

8 Fraises

8 Framboises

Du crémeux de Fruits Rouges (en option) Pour la recette, voir ICI

12 Pistaches

de la Meringue Française Pour les recettes, voir ICI. pour les "gouttes" de meringue

Des Fleurs en Chocolat

\*En option (chablonnage)

du Chocolat Blanc

**Pour 10 tartelettes carrées de 8 cm x 8 cm ou rondes de 9 cm de diamètre ou 1 tarte ronde de 28 cm de diamètre ou 2 tartes rondes de 20 cm de diamètre**

433,3 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

666,6 grammes de Crème Pâtissière à la Pistache Pour la recette, voir ICI

\*Déco

20 Fraises

20 Framboises

Du crémeux de Fruits Rouges (en option) Pour la recette, voir ICI

30 Pistaches

de la Meringue Française Pour les recettes, voir ICI. pour les "gouttes" de meringue

Des Fleurs en Chocolat

\*En option (chablonnage)

du Chocolat Blanc

### Instructions

#### Le fond de tarte

1. Préparer la Pâte Sucrée (260 g) : La recette est ICI

2. Puis filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser reposer au frais 2 heures minimum

3. Les cercles à pâtisserie que vous voyez sur les photos sont carrés : "silikomart Moule Kit Mini

## LES TARTELETTES AUX FRUITS ROUGES (COMME SUR LES BORDS DU LAC LÉMAN)

Tarte carré, 80 x 80 mm", et mesurent 8 cm de côté

4. Pour acheter en ligne, c'est ICI

5. Si vous voulez utiliser des cercles ronds (rond comme un cercle qui se respecte !), j'ai indiqué les équivalences et les proportions plus haut

6. J'ai également indiqué les équivalences pour une grande tarte plutôt que des tartelettes

7. Abaisser la pâte entre deux feuilles (tapis silicone ou du papier sulfurisé)

8. Foncer la Pâte Sucrée (260 g) dans les cercles à pâtisserie

9. Placer au frais pendant minimum 30 minutes, de préférence 2 heures si possible

10. Cuire les fonds de tarte à blanc : Commencer par piquer la Pâte Sucrée (260 g) avec une fourchette

11. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) pendant 10/20 minutes

12. Retirer du four, retirer des cercles à pâtisserie aussitôt et laisser refroidir à température ambiante pendant 30 minutes, sur une grille

13. Avec une microplane (ou un petit tamis), gratter délicatement les bords des fonds de tarte refroidis, afin d'égaliser

### Chablonnage

14. On va à présent chablonner. Cette étape est optionnelle, mais elle permet à la crème de ne pas détremper le fond de tarte... je vous conseille donc !

15. Faire fondre un peu de Chocolat Blanc au micro-ondes

16. Enduire les fonds de tarte refroidis, à l'aide d'un pinceau

17. Faire refroidir et durcir au frais pendant 15 minutes minimum

### La Crème Pistache

18. Préparer la Crème Pâtissière à la Pistache (400 g)

19. La recette est ICI

20. Vous pouvez même la faire la veille, puis réserver au frais, filmée au contact avec un film alimentaire étirable.

21. Si vous venez de faire la Crème Pâtissière à la Pistache, vous pouvez l'utiliser tout de suite. Si vous utilisez de la crème qui sort du frais, il faut la détendre avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe')

22. Vous n'avez pas besoin de vous compliquer la vie : vous pouvez déposer la Crème Pâtissière à la Pistache à l'aide d'une cuillère dans les fonds de tarte

23. Par habitude, je place la crème en poche à douille (et une douille lisse), et je garnis les fonds de tarte ainsi

24. Notez que je ne remplis pas entièrement les fonds de tartelettes ! On va déposer beaucoup de fruits et de petites choses qui vont peser et étaler la crème : elle ne doit pas déborder !

25. Pour info, il faut procéder au montage tout de suite (la Crème Pâtissière à la Pistache a tendance à crouter sinon)

26. Laver les Fraises (12)

27. Couper 6 Fraises en 4, et placer aux 4 coins de tartelettes, en laissant déborder (cela accentue

## LES TARTELETTES AUX FRUITS ROUGES (COMME SUR LES BORDS DU LAC LÉMAN)

la forme carrée de la tartelette)

28. Déposer l'autre moitié de Fraises (pas besoin d'équeuter), les Framboises (12), et des "gouttes" de Crème pistache (pour cela vous aurez besoin d'une poche à douille)

29. En option vous pouvez ajouter également du crémeux de Fruits Rouges (recette ICI). C'est optionnel, car cela rajoute une étape, et je ne le fais que lorsque j'ai du temps, car il faut non seulement le faire, mais attendre qu'il gélifie avant de l'utiliser

### **La déco finale**

30. On a besoin de Meringue Française, pour les 'gouttes' décoratives. Prendre les quantités indiquées "pour 2 blancs d'oeuf"

31. Les recettes sont ICI. Pendant la réalisation, je colore une partie en rose/rouge, et je garde une autre partie en blanc

32. Pour finir, je réalise des Fleurs en Chocolat blanc (chocolat tempéré) que je colore

33. Puis j'ajoute quelques Pistaches