

# Tartelettes crémeuses

aux fruits exotiques

[www.professioncuisinier.com](http://www.professioncuisinier.com)

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### PÂTE SUCRÉE

Farine 0.250 Kg  
Beurre 0.100 Kg  
Sucre glace 0.100 Kg  
Œuf 1 pièce  
Sel PM

### CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait entier ½ litre  
Vanille 1 gousse  
Œufs jaune 4 pièces  
Sucre semoule 0,100 Kg  
Maïzena 0,050 Kg

### CRÈME DIPLOMATE

Crème pâtissière ½ litre  
Crème liquide 35% MG ½ litre  
Gélatine 4 feuilles

### FRUITS EXOTIQUE

Kiwi 2 pièces  
Mangue 1 pièce  
Ananas 1/2 pièce  
Fruits de la passion 2 pièces  
Physalis 10 pièces

### PROGRESSION

1. Réaliser [la pâte sucrée](#) par **crémage**. Mettre le beurre en pommade. Mélanger dans un cul de poule à l'aide d'une spatule avec le sucre glace, incorporer l'œuf battu avec une pointe de sel. Disposer la farine en fontaine sur marbre, verser au centre le mélange et mélanger du bout des doigts sans excès. Fraiser légèrement. Découper la pâte en deux, aplatir légèrement et réserver au frais au minimum 30 min.

2. **Façonner et cuire à blanc les tartelettes.** [Abaisser](#) la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découper des disques à l'emporte-pièce et [foncer](#) 10 cercles à tartelettes, piquer légèrement. Bloquer au froid. Cuire à blanc les fonds de tartelettes. ⚠ *Préchauffer le four à 200°C, enfourner, baisser le four à 180°C. Déposer des pois au fond des tartelettes.*

3. Réaliser [la crème pâtissière](#). Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille. Blanchir jaune + sucre. Ajouter la maïzena et blanchir de nouveau. Verser la moitié du lait chaud sur l'appareil. Mélanger et remettre l'appareil dans la russe avec le restant du lait. Cuire quelques minutes à ébullition en remuant énergiquement. \*Avant de débarrasser et filmer au contact la crème et de la réserver au frais, y incorporer la gélatine pour la réalisation de la crème diplomate

3. Réaliser [la crème diplomate](#)\*. Foisonner la crème liquide. Réserver. Incorporer la gélatine fondue à la crème pâtissière et la foisonner également au batteur. Mélanger intimement les deux appareils.

4. **Tailler les fruits et monter les tartelettes.** Éplucher les fruits et les détailler en morceaux réguliers. Les disposer harmonieusement sur les tartelettes préalablement garnies de crème diplomate. Décorer avec un physalis entier.

