

# Tartelette aux fruits rouges façon sablé Breton

écrit par Karim

Je trouve cette recette est très pratique car si vous n'êtes pas très à l'aise avec la réalisation de fonds de tartelettes à garnir ou si vous souhaitez allez vite, cette recette est faite pour vous.

Néanmoins, sur le site il existe la recette des fonds de tartelettes à garnir mais elle nécessite un peu de technique et beaucoup de temps de repos.

Merci à François PERRET pour cette délicieuse recette pleine de beurre et friable à souhait. Côté beurre on est servi, mais vous l'avez certainement déjà remarqué, les grands pâtisseries ne lésine jamais sur le beurre. De base, c'est une recette pour réaliser une tarte chocolat noisettes mais j'ai préféré la décliner avec des fruits rouges.

Il existe néanmoins une chose à respecter pour réussir cette tartelette. Il faut impérativement utiliser un beurre pommade. Ma première réalisation a été très compliquée car je n'avais visiblement pas compris ce qu'était un beurre pommade, très pommade, très très pommade.

Du coup, la seconde fois je n'ai pas hésité à utiliser mon four pour rendre mon beurre très pommade. 20 minutes à 40°C et le tour est joué, vous disposez d'un beurre très pommade.

Il faut compter environ **15 minutes de préparation et 20 minutes de cuisson.**

## **Ustensiles nécessaires pour cette recette :**

- 1 grand cul de poule
- 1 fouet
- 1 poche à douille
- Cercles à tartelettes en acier inoxydable
- Poussoirs à tartelette ou tout autres ustensiles pour creuser les tartelettes
- 1 plaque à pâtisserie perforée

## **Ingrédients pour 8 tartelettes :**

- 150 g de farine T55 tamisée

- 2 g de levure chimique tamisée
- 200 g de beurre pommade
- 80 g de sucre glace tamisé
- 1 jaune d'œuf
- 30 g de poudre d'amandes tamisée
- Fleur de sel de Guérande

### Étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez ou visualisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Commencez par préchauffer le four à 170°C chaleur tournante.

Dans un grand cul de poule, verser **le beurre pommade** (200 g), ajouter **le sucre glace tamisé** (80 g) et fouetter intimement l'ensemble pendant **20 secondes**.

Ajouter **la farine tamisée** (150 g) et **la levure chimique** (2 g), fouetter pendant quelques secondes.

Ajouter **le jaune d'œuf** puis mélanger.

Ajouter **la poudre d'amande tamisée** (30 g) et **une pincée de fleur de sel**, fouetter une dernière fois jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserver.













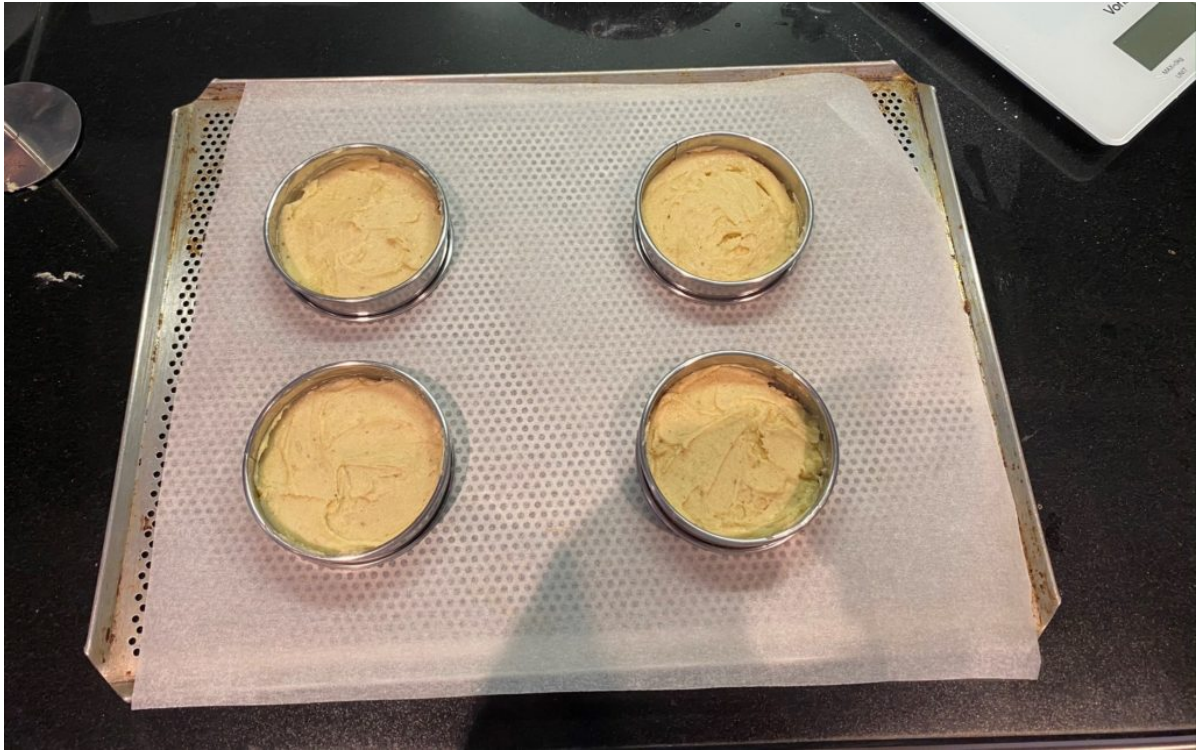
Remplir la poche à douille avec la préparation. Couper l'embout pour obtenir un diamètre équivalent à une douille de 10.

Déposer les cercles à tartelettes sur une feuille de papier cuisson et une plaque à pâtisserie perforée.

Pocher la pâte en colimaçon dans les cercles à pâtisserie. Égaliser le dessus avec une cuillère à soupe si nécessaire.

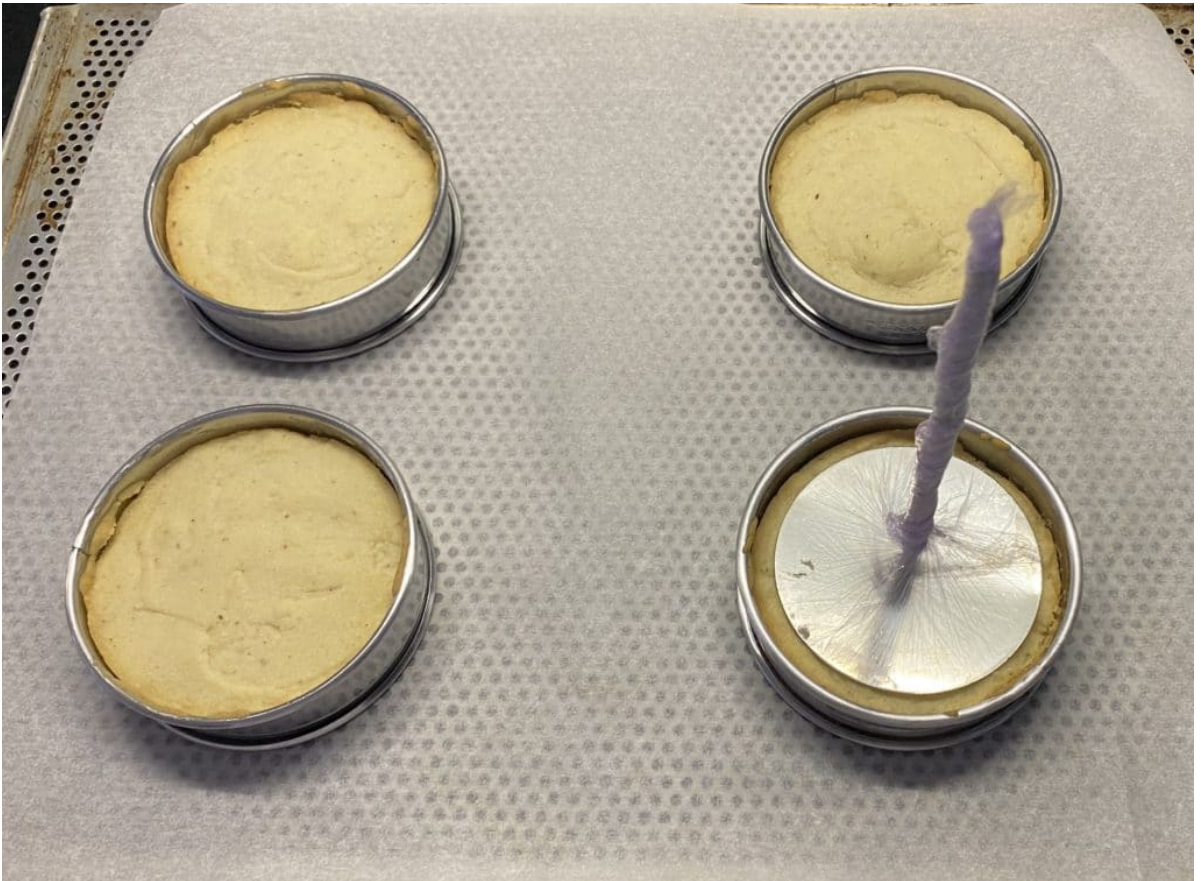






Enfourner les tartelettes et cuire **15 minutes**.

Utiliser un objet poussoir pour aplatir les tartelettes et ainsi obtenir l'effet désiré.



Remettre les tartelettes au four encore **10 minutes** jusqu'à obtenir une jolie coloration dorée. Ajuster le temps en fonction de votre four.

A la sortie, les tartelettes sont très fragiles, laissez reposer **10 minutes** avant de les manipuler.

Pour la garniture, j'utilise une crème pâtissière ([cliquez ici pour la recette](#)) et des fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles, mûres, etc..)

Pour éviter de détremper les tartelettes, personnellement je préfère les préparer 30 minutes avant de les servir.



### **Informations utiles :**

→ Il est impératif d'avoir un beurre pommade, sinon vous n'arriverez pas à pocher facilement l'appareil.

→ Il faut impérativement tamiser la farine et le sucre glace, sinon vous n'obtiendrez pas une préparation bien lisse.

→ Vous pouvez choisir de faire une grande tarte (c'est d'ailleurs la recette de base - moule de 20 cm), utiliser une spatule coudée pour égaliser le dessus de la tarte. Utiliser une casserole ou une poêle pour créer les bords.

→ Vous pouvez utiliser une douille de 10 pour pocher l'appareil.