

Natrel®

Mini tartelettes au sucre et à l'érable

Tout a meilleur goût en version miniature! Alors, pourquoi ne pas craquer pour ces tartelettes au sucre à l'érable en format individuel?



Ingrédients

Pâte aux amandes et à l'érable

1 tasse farine tout usage
1 tasse d'amandes en poudre
2 c. à soupe sucre brun
Pincée de sel
? tasse beurre doux, froid et coupé en cubes
½ tasse lait Natrel partiellement écrémé à l'érable

Garniture

1 tasse sucre brun
1 oeuf
¼ tasse farine tout usage
Pincée de sel
1½ tasse Natrel Crème à fouetter Sans Lactose 35%
½ tasse Natrel partiellement écrémé à l'érable
2 c. à table sirop d'érable

Décorations

¾ tasse sucre
? tasse sirop de maïs léger
? tasse d'eau
¼ tasse sirop d'érable

Préparation

Pâte aux amandes et à l'érable

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. À l'aide d'un robot culinaire, mélanger la farine, les amandes en poudre, le sucre brun et le sel.

3. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse, avec des grumeaux de la taille d'un pois.
4. Ajouter le lait partiellement écrémé à l'érable. Mélanger jusqu'à ce que la pâte commence à former une boule. Ajouter du lait au besoin.
5. Retirer la pâte du bol du mélangeur et la disposer sur une surface légèrement recouverte de farine. Former une boule.
6. Envelopper la pâte d'un film plastique et la réfrigérer 30 minutes.
7. En fonction du type de plat, utiliser la face interne ou externe du plat pour découper la pâte. Graisser et enduire légèrement de farine vos moules à tartelettes.
8. Une fois la pâte sortie du réfrigérateur, l'étaler sur une surface enfarinée, jusqu'à l'obtention de l'épaisseur désirée. À l'aide d'un emporte-pièce pour biscuits, découper des disques de pâte. Placer la pâte dans les moules à tartelettes.
9. Cuire 7 minutes ou jusqu'à ce que la pâte semble sèche.
10. Démouler et placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.

Garniture

1. Dans une casserole moyenne, mélanger tous les ingrédients.
2. Porter doucement à ébullition, en remuant constamment. Laisser mijoter environ une minute.
3. À la cuillère, remplir chaque tartelette de garniture. Cuire jusqu'à ce que la garniture bouillonne légèrement, soit environ 8 minutes. Retirer la plaque de cuisson du four et laisser refroidir.

Décorations

1. Recouvrir une plaque de cuisson de papier parchemin ou de papier ciré.
2. Dans une petite casserole, porter à ébullition le sucre, le sirop de maïs, l'eau et le sirop d'érable. Remuer jusqu'à la dissolution complète du sucre.
3. Laisser bouillir 5 à 7 minutes jusqu'à atteindre 300°F.
4. Retirer immédiatement du feu.
5. À l'aide d'une petite cuillère, prélever un peu du mélange et le faire couler sur la plaque de cuisson pour créer le motif de votre choix. Il faut travailler vite, car le mélange se fige rapidement.
6. Lorsque les tartelettes ont refroidi, ajouter les décorations.