

Tartelette au sucre à la crème, vanille, bacon

Recette pour 30 tartelettes



Description

Tartelette gourmande au sucre et vanille avec quelques miettes de bacon croustillant.

L'astuce du chef

Ces tartelettes peuvent être congelées.

Ingrédients

Pâte sucrée

- 175 Gr Beurre
- 95 Gr Sucre glacé
- 450 Gr Farine
- 70 Gr Blanc(s) d'œuf(s)

Remplissage de la tartelette

- 150 Ml Crème 35%
- 150 Ml Lait
- 500 Gr Cassonade
- 200 Gr Beurre salé
- 5 Ml Extrait de vanille
- 8 Gr Agar-agar

Finition

- 150 Gr Bacon

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Pâte sucrée

Tamisez la farine et le sucre glace. Coupez le beurre froid en petits cubes.

Dans la cuve du batteur (avec la main ou la feuille dans le malaxeur), versez les ingrédients secs tamisés, malaxez de manière à sabler la pâte (comme un crumble fin).

Puis, versez le blanc d'œuf, finalisez le mélange de manière à avoir une pâte. Laissez tomber la pâte sur la table, continuez avec la paume de la main pour finaliser l'homogénéisation de la pâte.

Divisez la pâte en 30. Foncez la pâte au fond des moules en utilisant un poussoir à tartelette et vos bouts de doigts. Une fois les moules à tartelette foncé, laissez-le dans le frigo durant une vingtaine de minutes.

Faites cuire les tartelettes dans un four préchauffé pour 14 minutes.

Laissez refroidir, puis démoulez.

Remplissage de la tartelette

Dans une casserole, portez tout les ingrédients à ébullition et laissez bouillir 2 minutes.

Versez dans vos fonds de tartelette préalablement cuits.

Laissez refroidir 1 heure au frais au minimum avant de servir.

Montage

Sortez les tartelettes un trentaine de minutes avant la dégustation, parsemez avec les miettes de bacon.

Bacon

Faites cuire le bacon pour le rendre croustillant. Déposez sur un papier absorbant et hachez-le finement.

Bon appétit!