

Tartelette aux fraises

Ingrédients:

250 gr de farine de blé
1 pincée de sel
125 gr de beurre mou
5 cl d'eau
1 jaune d'œuf
2 blancs d'œufs
400 gr de fraises
50 gr de sucre en poudre
150 gr de mascarpone



Pâte Brisée :

- ✓ **Mélanger** la farine et le sel. Puis **ajouter** le beurre mou coupé en parcelles, et **mélanger** avec les mains jusqu'à avoir une consistance "sableuse".
- ✓ **Ajouter** le jaune puis l'eau.
- ✓ **Mélanger** jusqu'à obtenir une pâte (**rajouter** de l'eau ci nécessaire).

Crème mascarpone à la fraise:

- ✓ **Mixer** 300 gr de fraises pour **obtenir** un coulis bien fin.
- ✓ **Fouetter** le sucre avec le mascarpone, puis **ajouter** le coulis de fraises.
- ✓ **Monter** les blancs en neige bien fermement, puis les **incorporer** à la préparation précédente.
 - ✓ **Réserver** au frais pendant 2 heures, que la crème puisse bien **prendre**.

Fonçage et cuisson:

- ✓ **Étaler** la pâte sur un plan de travail fariné, **piquer** la pâte puis **foncer** les cercles individuels (préalablement beurré et fariné).
- ✓ **Couper** avec un couteau l'excédent de pâte.
- ✓ Puis **placer** les fond de tarte au réfrigérateur 20 minutes.
- ✓ **Enfourner** 20 minutes à 200°C.

Montage:

- ✓ **Couper** des fraises en petits dès, puis **placer** les dans le fond des tartelettes.
- ✓ **Recouvrir** de crème mascarpone puis **lisser** à l'aide d'une spatule en inox.
- ✓ **Déposer** sur le dessus des fraises coupées en 4.