

En savoir plus



Glaces aux petits-suisses

À réaliser avec toutes sortes de fruits, frais ou surgelés

Prépare les ingrédients

Pour 6 personnes





6 petits-suisses Sucre glace nature





Regroupe les ustensiles

saladier grande cuillère petite cuillère couteau

1 spatule 6 bâtonnets

assiette









Tartelettes aux fruits

Des tartelettes aussi jolies que chez le pâtissier!

Prépare les ingrédients

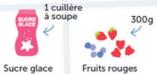
Pour 12 mini-tartelettes





Pâte brisée

Crème liquide entière







Regroupe les ustensiles

- saladier
- 1 batteur électrique
- 1 fourchette
- 1 petite cuillère
- couteau
- 1 emporte-pièce
- 1 moule à mini-tartelettes de 6 à 7 cm de diamètre

'Avant de commencer

- Place la crème liquide au frigo 2 heures avant.
- Place le saladier et les fouets du batteur au congélateur 15 minutes avant.
- Préchauffe le four à 180°.

Déroule la pâte brisée sur le plan de travail. À l'aide de l'emporte-pièce, découpe des disques de pâte à la dimension des moules.



2 Pose la pâte dans les moules. Pique-la avec la fourchette.



- Démoule les fonds de tartelettes et laisse-les refroidir.
 - Réalise la chantilly : verse la crème dans le saladier. Ajoute le sucre glace et le sucre vanillé.
- Fouette la crème, d'abord à petite vitesse, puis augmente progressivement. Lorsque la crème commence à s'épaissir, fouette à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
- 6 Répartis la chantilly sur les fonds de tartelettes.



