

Producteurs Suisses de Lait PSL

Swissmilk

Weststrasse 10
Case postale
CH-3000 Berne 6

Tel. 031 359 51 11
Fax 031 359 58 51
beurre@swissmilk.ch

www.swissmilk.ch



Suisse. Naturellement.



swissmilk



Préparation: env. 1 heure
Réfrigération: env. 1 heure
Cuisson: env. 20 min.
Pour 8 tartelettes

Ingrédients

8 moules à tartelette d'env. 8 cm de Ø
1 emporte-pièce rond d'env. 8 cm de Ø
beurre pour les moules

Pâte

200 g de farine
1 pincée de sel
75 g de sucre
100 g de beurre, froid, coupé en morceaux
1 œuf, battu

Garniture

200 g de carottes, parées, coupées en morceaux
50 g de beurre
3 cs de crème
2 œufs
5 cs de sucre
2 cs de fécule de maïs
1 citron, zeste râpé

Décoration

fleurs (oeillets et violettes, par ex.)
sucre glace

Le beurre naturellement. Tartelettes pascales.

Préparation

1 Pâte: mélanger la farine, le sel et le sucre. Ajouter le beurre, travailler du bout des doigts en une masse grumeleuse, former un puits. Y verser l'œuf, former une boule de pâte sans pétrir. Envelopper dans du film alimentaire et réserver 30 min au frais.

2 Abaisser la pâte sur un peu de farine à 3 mm d'épaisseur. Découper 8 ronds de 8 cm de x à l'emporte-pièce, en foncer les moules préalablement beurrés et piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

3 Garniture: cuire les carottes à la vapeur, laisser refroidir un peu. Passer au mixer avec le beurre, la crème, les œufs, le sucre, la fécule de maïs et le zeste de citron. Répartir dans les moules. Cuire 20–25 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C, laisser refroidir.

4 Disposer les tartelettes sur des assiettes, décorer. Cuire les tartelettes 12–24h à l'avance, décorer juste avant de servir.

Solution rapide: utiliser des tartelettes du commerce. En disposer une douzaine sur la plaque. Garnir. Cuire 15–20 min au milieu du four préchauffé à 180°C.
