

Tartelettes à la Marmelade d'Oranges

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- OEUF(S)	2
- CONFITURE D'ORANGES	4 + 3 c à soupe
- BLANC(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	40g
- FROMAGE BLANC	2 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte brisée et découpez-la à l'emporte pièce de la dimension de vos moules à tartelette (6 cercles).
- Déposez le cercle de pâte dans chaque moule et froncez les bords (éventuellement sur du papier sulfurisé).
- Dans un plat creux, fouettez les œufs. Intégrez-y ensuite 4 c à soupe de confiture d'oranges maison (DI-154).
- Répartissez ce mélange sur la pâte : environ 2 c à soupe par tartelette.
- Ajoutez ensuite ½ c à soupe de confiture d'oranges au centre de chaque tartelette.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Après ce temps, sortez les tartelettes et laissez-les refroidir 5 minutes.
- Démoulez ensuite délicatement et déposez-les sur du papier sulfurisé. Conservez au frigo pour complet refroidissement et jusqu'au moment de servir.
- Juste avant de dresser, fouettez les blancs d'œufs en neige ferme. Ajoutez le sucre semoule.
- Intégrez enfin le fromage blanc délicatement à l'aide d'une spatule.
- Répartissez ce mélange à l'aide d'une poche à douille sur les tartelettes.
- Flambez ensuite avec un chalumeau.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Cette tartelette peut être accompagnée d'une boule de glace vanille.

