

## *Tartelettes Sablées aux Fraises*

**Nombre de personnes: 6**

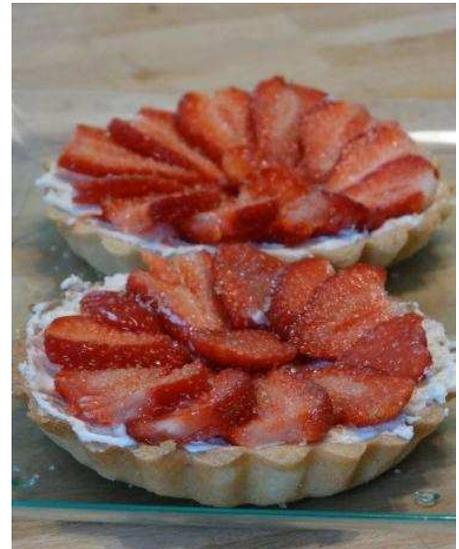
**Temps de préparation: 1 heures**

### **Ingrédients:**

- PÂTE SABLÉE	1x (DI-282)
- BLANC(S) D'ŒUF(S)	1
- CRÈME FRAICHE	300 - 350 ml
- SUCRE IMPALPABLE	2 c à soupe
- FRAISES	500g
- SUCRE DE CANNE	

### **Recette:**

- Préparez la pâte sablée comme indiqué dans la recette DI-282.
- Placez-la dans vos moules à tartelette sur du papier sulfurisé, foncez les bords et piquez le centre avec une fourchette. Réservez au frigo 15 minutes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites cuire la pâte sablée à blanc pendant 15-17 minutes.
- Sortez-les du four et badigeonnez le centre de chacune des tartelettes de blanc d'œuf fouetté. Réenfournez 5 minutes. Réservez.
- Fouettez la crème fraîche avec le sucre impalpable afin d'obtenir une chantilly serrée (au Monsieur Cuisine avec le fouet, 1 min 30 sec/vitesse 4).
- Remplissez chaque tartelette de chantilly.
- Equeutez et coupez les fraises en lamelles. Répartissez-les en rosace sur les tartelettes. Saupoudrez le tout de sucre de canne.
- Réservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.



### **Remarque:**

Pour 6 tartelettes.