



LES TOURTELETTES DU PETIT CHEF

CE QU'IL VOUS FAUT :

- Four
- Moules à tartelettes (en silicone, ou en acier antiadhésif)
- Pinceau à cuisine
- Pour la recette de pâte maison uniquement :
 - Fouet ou fourchette
 - Farine
 - Rouleau à pâtisserie
 - Bol

Préparation : 15/35 mn
Temps de cuisson : 30mn

Pour 6 tartelettes d'environ 7cm de diamètre

- 15g de beurre
- 3 petits pots de **compotes quadrettes Pommette Bio**
- 1 jaune d'oeuf

Recette rapide

- 2 Pâtes feuilletées (environ 230g chacune)

Recette maison

- 300g de farine
- 200g de beurre semi-sel pommade
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

LES DIFFÉRENTES ÉTAPES

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)
2. Étalez les 2 pâtes sur un plan de travail, détaillez 12 disques de pâte, selon la taille et la forme de vos moules à tartelettes
3. Beurrer les 6 moules à tartelettes
4. Déposer un disque de pâte dans chaque moule
5. Déposer un demi-pot de compote Pommette Bio au choix dans chaque moule (le niveau de compote devrait atteindre au maximum les 2/3 de la hauteur du moule).
6. Couvrir chaque moule d'un disque de pâte, et sceller les bords, pâte contre pâte, en pinçant avec vos doigts
7. Badigeonner la surface de chaque tourtelette avec du jaune d'œuf.
8. Enfourner les tourtelette pendant 30mn à 180°C
9. Attention à ne pas vous brûler en sortant les moules du four, laisser refroidir environ 5mn avant de démouler, puis servir

RECETTE PÂTE MAISON

1. Mélangez 300g de farine dans un bol avec le sucre, ajoutez les 2 œufs battus puis le beurre en pommade.
2. Travaillez bien la pâte pour former une boule puis étalez la pâte sur le plan de travail fariné à l'aide du rouleau à pâtisserie.
3. Farinez-la légèrement en surface, puis pliez-la en 8, avant de la ré-étaler (recommencer l'opération autant de fois que voulu, pour un feuilletage toujours plus aéré)
4. Étalez la pâte sur un plan de travail, d'une épaisseur maximum de 3mm

BON APPÉTIT !