

# TARTELETTES



*Betty Bossi*

# PLAQUE POUR TARTELETTES CROQUANTES

Jolies à croquer! Rien qu'à les voir, on craque. Personne ne peut résister à ces superbes tartelettes.

Et avec la «plaque pour tartelettes croquantes», vous allez les réussir très facilement, comme un chef. L'emporte-pièce/poussoir livré avec la plaque permet de donner une forme parfaite à ces bijoux de gourmandise.

Dans ce livret, vous trouverez à coup sûr une recette pour tous les goûts et toutes les occasions. Et grâce aux nombreuses variantes sucrées et salées, c'est toute la tablée, famille, amis et invités, qui va se régaler. Ces tartelettes attireront tous les regards et vous vaudront sûrement beaucoup de bravos.

Bref, vous allez adorer cette plaque et ne voudrez plus jamais vous en séparer.

Savoureusement vôtre,

*Betty Bossi*



## SOMMAIRE

Fonds en pâte brisée sucrée	4
Rêve de framboises	4
Tartelettes aux baies	4
Tartelettes aux fraises	4
Fonds aux amandes	6
Tartelettes au café	6
Tartelettes aux groseilles rouges	6
Myrtilles-caramel	6
Fonds au chocolat	8
Tartelettes à la crème	8
Raisins-noisettes	8
Tartelettes aux raisinets	8
Madeleines	10
Caracs	10
Tartelettes aux abricots	12
Tartelettes aux pruneaux	12
Tartelettes aux pommes	12
Pâte à gâteau	14
Tartelettes aux épinards	14
Mousse QimiQ-jambon	14
Tartelettes au fromage	14
Tartelettes à la mangue	16
Tartelettes aux vermicelles	16

La «plaque pour tartelettes croquantes» (n° d'art. 24935) est en tôle d'acier à revêtement antiadhésif de qualité. Avant la première utilisation, laver à l'eau très chaude additionnée de liquide vaisselle. Inutile de graisser la plaque. Ne résiste pas à la coupe ni aux rayures et ne passe pas au lave-vaisselle. L'emporte-pièce/poussoir est en matière synthétique et passe au lave-vaisselle.

# MODE D'EMPLOI



## 1 Découpage de la pâte

A l'aide de l'emporte-pièce, découper 12 rondelles dans l'abaisse de pâte et les déposer dans les cavités de la plaque.

**Suggestion:** si la pâte colle un peu, tremper d'abord l'emporte-pièce dans un peu de farine.



## 2 Façonnage des petits fonds

A l'aide du poussoir, enfoncer les rondelles de pâte dans les cavités. Piquer les petits fonds à la fourchette.



## 3 Cuisson à blanc

Poser du papier cuisson ou des caissettes en papier sur les fonds de pâte, garnir p. ex. de billes pour la cuisson à blanc ou de légumes secs.



## 4 Nappage des petits fonds

A l'aide d'un pinceau ou du pro du choco, napper les petits fonds de tartelettes de chocolat fondu blanc, au lait ou noir.

### Remarque importante pour la quantité de pâte

La quantité de pâte indiquée dans les recettes de ce livret suffit pour 24 petits fonds. La quantité de garniture correspond à 12 tartelettes.

### Suggestion pour l'utilisation des chutes de pâte

- Envelopper dans du film alimentaire.  
Conservation: env. 3 jours au réfrigérateur.
- Envelopper dans du film alimentaire, congeler.  
Conservation: env. 2 mois.

– Faire cuire 12 autres petits fonds.

Conservation: env. 1 semaine dans une boîte hermétique ou, bien emballé, env. 2 mois au congélateur.

### Pâtes toutes prêtes

Les abaisses rondes des pâtes toutes prêtes (pâte feuilletée, à gâteau et pâte brisée sucrée) peuvent aussi être utilisées avec la « plaque pour tartelettes croquantes ». Elles permettent de découper exactement 12 rondelles.

# TARTELETTES AUX BAIES

## FONDS EN PÂTE BRISÉE SUCRÉE

Mise en place et préparation: env. 25 min

Mise au frais: env. 45 min

Cuisson à blanc: env. 10 min

- 
- 200 g de farine
  - 80 g de sucre
  - 1 pincée de sel
  - 120 g de beurre, froid, en morceaux
  - 1 œuf, battu
- 

1. **Pâte:** mélanger dans un grand bol farine, sucre et sel. Ajouter le beurre, travailler à la main jusqu'à obtention d'une masse uniformément grumeleuse. Ajouter l'œuf, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Aplatis la pâte, réserver env. 30 min à couvert au frais.

2. **Façonnage:** abaisser la pâte à env. 2 mm d'épaisseur sur un peu de farine, découper 12 rondelles, foncer les cavités. Piquer les fonds à la fourchette, réserver env. 15 min au frais. Utilisation des chutes de pâte voir page 3.

3. **Cuisson à blanc:** env. 10 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les fonds, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 82 kcal, lip 4 g, glu 9 g, pro 1 g

## RÊVE DE FRAMBOISES

Mise en place et préparation: env. 15 min

- 
- 150 g de crème fraîche
  - 1½ c. s. de sucre glace
  - 1 citron bio, un peu de zeste râpé et 1 c. s. de jus
  - 12 fonds en pâte brisée sucrée, nappés de chocolat blanc (voir page 3)
  - env. 250 g de framboises
- 

Mélanger crème fraîche, sucre glace, zeste et jus de citron, répartir sur les fonds. Répartir les framboises sur la crème.

Pièce: 141 kcal, lip 8 g, glu 13 g, pro 2 g

## TARTELETTES AUX BAIES

Mise en place et préparation: env. 20 min

- 
- 100 g de chocolat noir (p. ex. Toblerone), fondu
  - 1½ dl de crème entière, en chantilly
  - 12 fonds en pâte brisée sucrée
  - 250 g de baies mélangées
- 

Incorporer le chocolat délicatement à la chantilly, répartir sur les fonds, mettre env. 10 min au frais. Répartir les baies dessus.

Pièce: 172 kcal, lip 11 g, glu 15 g, pro 2 g

## TARTELETTES AUX FRAISES

Mise en place et préparation: env. 30 min

Mise au frais: env. 1 h

- 
- 1 dl de lait
  - 1 dl de crème entière
  - 2 c. s. de sucre
  - 1 gousse de vanille, fendue dans la longueur
  - 2 feuilles de gélatine, ramollies env. 5 min dans de l'eau froide, égouttées
  - 12 fonds en pâte brisée sucrée, nappés de chocolat noir (voir page 3)
  - env. 125 g de fraises, en quartiers
  - copeaux de chocolat pour le décor
- 

1. Faire chauffer dans une casserole lait, crème, sucre et gousse de vanille sans cesser de remuer. Eloigner la casserole du feu, incorporer la gélatine. Filtrer dans un bol, poser du film alimentaire directement sur la crème, laisser refroidir, réserver env. 1 h au frais.

2. Lisser la crème, répartir sur les fonds, disposer les fraises dessus, parsemer de copeaux de chocolat.

Pièce: 140 kcal, lip 8 g, glu 14 g, pro 2 g

---

A l'arrière: Tartelettes aux baies  
A l'avant: Tartelettes aux fraises



# TARTELETTES AUX BAIES

## FONDS AUX AMANDES

Mise en place et préparation: env. 25 min

Mise au frais: env. 45 min

Cuisson à blanc: env. 10 min

**160 g de farine**

**100 g d'amandes moulues**

**80 g de sucre**

**1 pincée de sel**

**100 g de beurre**, froid, en morceaux

**1 œuf**, battu

**1. Pâte:** mélanger dans un grand bol farine, amandes, sucre et sel. Ajouter le beurre, travailler à la main jusqu'à obtention d'une masse uniformément grumeleuse. Ajouter l'œuf, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Aplatir la pâte, réserver env. 30 min à couvert au frais.

**2. Façonnage et cuisson à blanc**, voir pâte brisée sucrée page 4.

Pièce: 92 kcal, lip 6 g, glu 8 g, pro 2 g

## TARTELETTES AU CAFÉ

Mise en place et préparation: env. 25 min

**1½ c. s. d'espresso**, froid

**2 c. s. de sucre glace**

**160 g de mascarpone**

**12 fonds aux amandes**, nappés de chocolat noir (voir page 3)

**env. 125 g de mûres**, coupées en deux

Mélanger l'espresso et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Lisser le mascarpone, incorporer l'espresso, réserver env. 10 min au frais. Répartir la crème sur les fonds, répartir les mûres dessus.

Pièce: 175 kcal, lip 13 g, glu 12 g, pro 3 g

## TARTELETTES AUX GROSEILLES ROUGES

Mise en place et préparation: env. 25 min

Cuisson au four: env. 10 min

**1 blanc d'œuf frais**

**1 pincée de sel**

**50 g de sucre**

**100 g de groseilles rouges**

**12 fonds aux amandes**

**1.** Monter le blanc d'œuf en neige ferme avec le sel, ajouter le sucre peu à peu, fouetter jusqu'à ce que la neige brille. Incorporer les groseilles, répartir la masse sur les fonds, former de petites crêtes avec une fourchette.

**2. Cuisson:** env. 10 min dans la moitié supérieure du four préchauffé à 180°C.

Pièce: 112 kcal, lip 6 g, glu 13 g, pro 3 g

## MYRTILLES-CARAMEL

Mise en place et préparation: env. 20 min

**100 g de sucre**

**2 c. s. d'eau**

**1½ dl de crème entière**

**1 pincée de sel**

**12 fonds aux amandes**

**125 g de myrtilles**

Porter le sucre à ébullition avec l'eau dans une grande casserole sans remuer. Baisser le feu, laisser bouillonner en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel blond. Eloigner la casserole du feu, ajouter la crème, laisser bouillonner sur feu doux jusqu'à ce que le caramel soit dissous. Saler le caramel, laisser tiédir un peu, répartir sur les fonds, répartir les myrtilles dessus.

Pièce: 167 kcal, lip 10 g, glu 18 g, pro 2 g

A l'arrière: Tartelettes aux groseilles rouges  
A l'avant: Tartelettes au café



# TARTELETTES AUX BAIES

## FONDS AU CHOCOLAT

Mise en place et préparation: env. 25 min

Mise au frais: env. 45 min

Cuisson à blanc: env. 10 min

**180 g de farine**

**30 g de cacao en poudre**

**80 g de sucre**

**1 pincée de sel**

**120 g de beurre, froid, en morceaux**

**1 œuf, battu**

**1. Pâte:** mélanger dans un grand bol farine, cacao, sucre et sel. Ajouter le beurre, travailler à la main jusqu'à obtention d'une masse uniformément grumeleuse. Ajouter l'œuf, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Aplatir la pâte, réserver env. 30 min à couvert au frais.

**2. Façonnage et cuisson à blanc, voir pâte Brisée sucrée page 4.**

Pièce: 83 kcal, lip 5 g, glu 9 g, pro 1 g

## TARTELETTES À LA CRÈME

Mise en place et préparation: env. 25 min

Cuisson au four: env. 10 min

**1 portion de pâte au chocolat**  
(voir ci-dessus)

**1 1/2 dl de crème entière**

**1 jaune d'œuf**

**2 c. s. de sucre**

**env. 125 g de fraises, en petits dés**

**1. Façonnage de la pâte page 4.**

**2. Mélanger** crème, jaune d'œuf et la moitié du sucre, répartir sur les fonds, parsemer le reste du sucre.

**3. Cuisson:** env. 10 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C. Retirer, laisser refroidir sur une grille. Répartir les fraises dessus.

Pièce: 145 kcal, lip 10 g, glu 13 g, pro 2 g

## RAISINS-NOISETTES

Mise en place et préparation: env. 40 min

**50 g de noisettes moulues**

**3 c. s. de miel liquide**

**150 g de séré à la crème**

**12 fonds au chocolat**, nappés de  
chocolat blanc (voir page 3)

**env. 250 g de raisin**

**miel liquide** pour le décor

**1. Faire griller** les noisettes dans une grande casserole, ajouter le miel, éloigner la casserole du feu, laisser refroidir.

**2. Mélanger** les noisettes et le séré, réserver env. 15 min au frais. Répartir la crème sur les fonds, disposer les raisins dessus, tracer des fils de miel par-dessus.

Pièce: 180 kcal, lip 10 g, glu 19 g, pro 3 g

## TARTELETTES AUX RAISINETS

Mise en place et préparation: env. 20 min

**3 c. s. de sucre**

**3 c. s. d'eau**

**150 g de groseilles rouges**

**12 fonds au chocolat**, nappés de  
chocolat noir (voir page 3)

**50 g de fromage frais bio nature**

**1 sachet de sucre vanillé**

**1. Porter à ébullition** le sucre et l'eau. Ajouter les groseilles rouges, éloigner la casserole du feu, mélanger, laisser refroidir, répartir sur les fonds.

**2. Mélanger** le fromage frais et le sucre vanillé, répartir sur les groseilles rouges.

Pièce: 122 kcal, lip 7 g, glu 15 g, pro 2 g

A l'arrière: Tartelettes à la crème  
A l'avant: Tartelettes aux raisinets



# CLASSIQUES

## MADELEINES

Mise en place et préparation: env. 10 min

Cuisson au four: env. 15 min

---

**80 g de beurre**, mou

**100 g de sucre**

**1 pincée de sel**

**3 œufs**

**1 citron bio**, un peu de zeste râpé  
et 1 c. s. de jus

---

**100 g de farine**

**¼ de c. c. de poudre à lever**

---

**sucre glace** pour le décor

**1. Pâte travaillée:** mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel. Incorporer les œufs un par un, travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer le zeste et le jus de citron.

**2.** Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à la pâte, répartir sur la plaque.

**3. Cuisson:** env. 15 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les madeleines, laisser refroidir sur une grille, poudrer de sucre glace.

**Pièce:** 131 kcal, lip 7 g, glu 14 g, pro 3 g

## CARACS

Mise en place et préparation: env. 20 min

Mise au frais: env. 30 min

Séchage: env. 1 h

---

**1 dl de crème entière**

**150 g de chocolat noir**, haché finement

**1½ c. s. de cognac** ou de crème entière

---

**12 fonds en pâte brisée sucrée**  
(voir page 4)

---

**50 g de sucre glace**

**1 c. s. d'eau**

**quelques gouttes de colorant alimentaire vert**

**1.** Porter la crème à ébullition, éloigner la casserole du feu. Ajouter le chocolat, lisser, incorporer le cognac. Réserver à couvert 2 c. à soupe de la masse. Répartir le reste de la masse sur les fonds, mettre env. 30 min au frais jusqu'à ce qu'elle soit prise.

**2.** Mélanger sucre glace, eau et colorant alimentaire, répartir sur les tartelettes, laisser sécher env. 1 heure. Mettre le chocolat réservé dans une poche sans douille, dresser un point au centre de chaque tartelette.

**Pièce:** 196 kcal, lip 11 g, glu 20 g, pro 2 g



# TARTELETTES AUX FRUITS

## TARTELETTES AUX ABRICOTS

Mise en place et préparation: env. 15 min

Cuisson au four: env. 25 min

---

**½ dl de demi-crème**

**2 c. s. de crème fraîche**

**2 c. s. de sucre**

**1 œuf**

---

**1 abaisse de pâte à gâteau**

(Ø env. 32 cm)

**6 abricots, en quartiers**

---

**sucre glace pour le décor**

---

1. Mélanger demi-crème, crème fraîche, sucre et œuf.

2. Découper dans la pâte 12 rondelles avec l'emporte-pièce, foncer les cavités, piquer à la fourchette. Répartir les abricots dessus.

3. **Cuisson:** env. 5 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C. Retirer, répartir la liaison sur les abricots, poursuivre la cuisson env. 20 minutes. Retirer, poudrer de sucre glace.

Pièce: 121 kcal, lip 7 g, glu 12 g, pro 2 g

2. Mélanger beurre, sucre, amandes et cannelle avec une fourchette jusqu'à obtention d'une masse uniformément grumeleuse, répartir sur les pruneaux.

3. **Cuisson:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C. Retirer, laisser tiédir un peu sur une grille.

Pièce: 121 kcal, lip 7 g, glu 12 g, pro 2 g

## TARTELETTES AUX POMMES

Mise en place et préparation: env. 15 min

Cuisson au four: env. 15 min

---

**1 pomme, râpée grossièrement**

**3 c. s. de raisins sultanines**

**2 c. s. de sucre**

**½ c. s. de jus de citron**

**1 abaisse de pâte feuilletée**

(Ø env. 32 cm)

---

**2 c. s. de bâtonnets d'amandes**

---

1. Mélanger pomme, sultanines, sucre et jus de citron. Découper dans la pâte 12 rondelles avec l'emporte-pièce, foncer les cavités, piquer à la fourchette. Répartir la masse sur les fonds, parsemer de bâtonnets d'amandes.

2. **Cuisson:** env. 15 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C.

Pièce: 105 kcal, lip 5 g, glu 13 g, pro 1 g

## TARTELETTES AUX PRUINEAUX

Mise en place et préparation: env. 15 min

Cuisson au four: env. 20 min

---

**1 abaisse de pâte à gâteau**

(Ø env. 32 cm)

**env. 250 g de pruneaux, en quartiers**

**30 g de beurre, mou**

**20 g de sucre**

**30 g d'amandes moulues**

**½ c. c. de cannelle**

---

1. Découper dans la pâte 12 rondelles avec l'emporte-pièce, foncer les cavités, piquer à la fourchette. Répartir les pruneaux dessus.

---

A l'arrière: Tartelettes aux pruneaux  
A l'avant: Tartelettes aux abricots



# TARTELETTES SALÉES

## PÂTE À GÂTEAU

Mise en place et préparation: env. 10 min

Mise au frais: env. 45 min

Cuisson au four: env. 10 min

**100 g de farine**

**¼ de c. c. de sel**

**40 g de beurre**, en morceaux, froid

**½ dl d'eau**

**1. Pâte:** mélanger dans un grand bol la farine et le sel. Ajouter le beurre, travailler à la main jusqu'à obtention d'une masse uniformément grumeleuse. Ajouter l'eau, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Aplatir la pâte, réserver env. 30 min à couvert au frais.

**2. Façonnage et cuisson à blanc** voir pâte Brisée sucrée page 4.

Pièce: 53 kcal, lip 3 g, glu 6 g, pro 1 g

## TARTELETTES AUX ÉPINARDS

Mise en place et préparation: env. 20 min

Cuisson au four: env. 15 min

**1 abaisse de pâte à gâteau**

(Ø env. 32 cm)

**250 g d'épinards en branches surgelés**, dégelés

**1 oignon**, haché finement

**80 g de masganzola**, en morceaux

**1 c. s. d'huile d'olive**

**¼ de c. c. de sel**

**2 c. s. de pignons**

**1.** Découper dans la pâte 12 rondelles avec l'emporte-pièce, foncer les cavités, piquer à la fourchette.

**2.** Mélanger épinards, oignons, fromage et huile, saler, répartir sur les fonds. Parsemer de pignons.

**3. Cuisson:** env. 15 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C.

Pièce: 130 kcal, lip 9 g, glu 9 g, pro 3 g

## MOUSSE QIMIQ-JAMBON

Mise en place et préparation: env. 15 min

Mise au frais: env. 1 h

**125 g de QimiQ Classic Nature**

**100 g de jambon arrière en tranches**, coupé menu

**½ c. s. de moutarde**

**1 dl de crème entière**, fouettée

**¼ de c. c. de sel**

**12 fonds en pâte à gâteau**

**ciboulette** pour le décor

Lisser le QimiQ, incorporer jambon, moutarde et crème fouettée, saler, réserver env. 1 h au frais. Répartir la mousse au jambon sur les fonds, décorer.

Pièce: 120 kcal, lip 9 g, glu 7 g, pro 3 g

## TARTELETTES AU FROMAGE

Mise en place et préparation: env. 10 min

Cuisson au four: env. 15 min

**1 portion de pâte à gâteau**

(voir ci-dessus à gauche)

**½ dl de demi-crème**

**1 œuf**

**100 g de gruyère râpé**

**¼ de c. c. de sel**

**1.** Façonnage de la pâte voir page 4.

**2.** Mélanger crème, œuf et gruyère, saler. Répartir la masse sur les fonds.

**3. Cuisson:** env. 15 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C.

Pièce: 139 kcal, lip 11 g, glu 7 g, pro 4 g

Au centre: Tartelettes au fromage  
À l'avant: Mousse QimiQ-jambon



## TARTELETTES À LA MANGUE

Mise en place et préparation: env. 30 min

- 125 g de QimiQ Classic Nature
- 150 g de yogourt à la grecque nature
- 1½ c.s. de sucre glace
- 12 fonds en pâte brisée sucrée,  
nappés de chocolat noir (voir page 3)
- 1 mangue, en petits dés

Lisser le QimiQ, incorporer le yogourt et le sucre glace, répartir sur les fonds, mettre env. 15 min au frais. Répartir la mangue dessus.

Pièce: 146kcal, lip 8g, glu 16g, pro 2g

## TARTELETTES AUX VERMICELLES

Mise en place et préparation: env. 15 min

Mise au frais: env. 1 h

- 125 g de QimiQ Classic Nature
- 80 g de purée de marrons surgelée,  
dégelée
- 1 dl de crème entière, en chantilly  
pas trop ferme

- env. 12 minimeringues, écrasées
- 12 fonds au chocolat (voir page 8)
- 100 g de groseilles rouges

1. Lisser le QimiQ, incorporer la purée de marrons, incorporer délicatement la chantilly, réserver env. 1 h au frais.

2. Répartir la moitié des meringues sur les fonds. Mettre la mousse dans une poche à douille cannelée (Ø env. 10 mm), dresser sur les meringues. Répartir le reste des meringues sur la mousse, répartir les groseilles rouges dessus.

Pièce: 152kcal, lip 10g, glu 15g, pro 2g



- QimiQ – 100% naturel et sans agents conservateurs.
- QimiQ est vendu au rayon des produits UHT sans réfrigération.

