



Tartelettes brésiliennes

Ingrédients pour 8 à 10 pièces

Pour la pâte brisée

- 300 gr de farine
- 3 c à c de sucre
- 150 gr de beurre

Pour le flan

- 1 litre de lait entier
- 5 jaunes d'œufs
- 160 gr de sucre
- 20 gr de beurre
- 100 gr de maïzena
- 1 gousse de vanille

Pour la chantilly

- 30 cl de crème liquide
- 40 gr de sucre semoule

Pour la Brésilienne

- 1 Mélange d'amandes et noisettes grillées et concassées

La préparation

1. Faites une pâte brisée en mélangeant la farine, le sucre, et le beurre.
Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une boule homogène. Laissez reposer une à deux heures puis étalez la pâte au rouleau. Tapissez un petit à tartelette avec la pâte et enfournez à 180 degrés pendant 10 minutes ;
2. Faites un ruban en mélangeant les jaunes d'oeufs avec les 160 gr de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec des graines de vanille.
4. Incorporez la maïzena dans le ruban puis rajoutez le lait vanillé.
Mélangez bien et remettez sur le feu. Rajoutez du beurre. Le mélange doit épaissir. Laissez refroidir.
5. Garnissez les tartelettes avec une poche à douille puis rajoutez de la crème chantilly par-dessus et terminez en saupoudrant du mélange d'amandes et de noisettes grillées et concassées.