

Tartelettes sablées à la crème brûlée



Pour 6 tartelettes

150 g de farine – 25 g de noisettes en poudre – 50 g de sucre glace – 60 g de beurre + 10 g pour les moules – 1 œuf – 1 pincée de sel

Pour la crème brûlée

4 jaunes d'œuf – 60 g de cassonade – 15 cl de lait – 25 cl de crème liquide – 1 cuillère à soupe de thé bergamote ou de thé russe – 3 cuillères à soupe de cassonade

Dans un robot mélanger la farine, et le beurre, puis ajouter le sucre glace le sel et l'œuf. Quand la pâte forme une boule, l'envelopper dans un film alimentaire. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème, ajoutez une cuillère à café de thé, éteignez et laissez infuser 20 minutes et filtrez. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre, versez-y la crème infusée en mélangeant bien, réservez.

Préchauffer le four à 180°.

Beurrez 6 moules à tartelettes, étalez la pâte et foncez-la dans les moules. Piquez la pâte et recouvrez la de papier sulfurisé, recouvrez de légumes secs, réfrigérer 30 minutes puis enfournez 15 minutes pour une cuisson à blanc.

Baissez le four à 100°.

Versez la crème sur les fonds de tarte et faites cuire 30 minutes. Le centre doit être tremblotant. Laissez refroidir à température ambiante, puis au réfrigérateur 3 heures.

Au moment de servir épongez l'humidité à la surface des crèmes, saupoudrez de cassonade et faites caraméliser au chalumeau ou 1 minutes sous le gril du four.

