Tartelette au riz au lait et fraise

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire

Pour 4 pers.

Préparation | 1h30

Repos | 1 nuit

Cuisson | 40 min

INGRÉDIENTS

- 80 g de beurre
- 45 g de sucre glace
- 15 g de poudre d'amande
- 1 g de sel
- 30 g d'œuf
- 125 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 50 g de poudre d'amande
- 50 g d'œufs
- 500 g de lait entier
- 70 g de sucre vanillé
- 70 g de riz rond
- 60 g de crème fraîche
- Marmelade fraise
- Fraises fraîches

Pâte sucrée amande

80 g de beurre- 45 g de sucre glace- 15 g de poudre d'amande- 1 g de sel- 30 g d'œuf- 125 g de farine

Dans le bol de votre robot muni de la feuille ou dans un saladier, mettre le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et l'œuf.

Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez la farine et pétrissez à vitesse moyenne. Filmez la pâte et réservez au frais jusqu'au lendemain.
Le lendemain, étalez votre pâte et foncer vos moules à tartelettes.

Coupez l'excédent de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisser. Réservez votre fond de tarte 1 h au réfrigérateur pour éviter que la pâte se rétracte à la cuisson.

Piquez vos fonds de tarte avec une fourchette, enfourner 20 min à 180 °C.

Crème amande

50 g de beurre- 50 g de sucre- 50 g de poudre d'amande- 50 g d'œufs

Pendant ce temps, préparez la crème d'amande.
Mélangez le beurre pommade avec le sucre puis ajoutez l'œuf. Quand le mélange est bien homogène ajoutez la poudre d'amande. Bien mélangez.
Garnissez le fond de tarte précuit (même s'il est encore chaud) avec la crème d'amande.
Enfournez à nouveau pendant 20 min à 180 °C.
Réservez jusqu'au complet refroidissement.

Riz au lait

70 g de sucre vanillé- 500 g de lait entier- 70 g de riz rond- 60 g de crème fraîche

Dans une casserole, faites bouillir votre lait.
Versez le riz en pluie et faire cuire 20-25 min à feu doux, à couvert sans cesser de mélanger.
Ajoutez le sucre vanillé et faire cuire encore 5-10 min.
Hors du feu, ajoutez la crème froide, bien mélangez.
A dégustez de suite ou réservez 2h au frais

Dressage des tartelettes

Couvrir votre tartelette de marmelade à la fraise.
Coulez le riz au lait.
Décorez avec les fraises.
Réservez au frais jusqu'au service.