



## Tartelettes Fraises - Chocolat

### Ingrédients ( pour 4 personnes )

150g de Palets Breton au Chocolat  
500g de fraises  
60g de beurre  
50g de sucre en poudre  
25g de Maïzena  
1càs de sirop de fraises

Mixer les gâteaux et les mélanger avec le beurre ramolli.

Étaler ce mélange dans 4 moules à tartelettes avec les doigts. Mettre au congélateur pendant 30 minutes.

Laver sous l'eau les fraises et les mixer avec le sucre et le sirop de fraises.

Verser le mélange dans une casserole.

Délayer la maïzena dans 2càs d'eau et ajouter le tout dans la casserole.

Cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe et le verser dans les moules à tartelettes.

Mettre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Démouler et servir avec une petite boule de glace à la vanille.