

Tartelettes aux framboises, chantilly coco

Pour la recette de la pâte à sablé breton, j'ai essayé celle présentée dans le magazine Cuisine et vins de France - Hors série 2009 -, j'ai eu un peu de mal à la cuisiner mais elle s'est révélée bonne à déguster.

La chantilly à la noix de coco, c'est moi qui ai trouvé l'idée et elle fait toute la différence.

Composition pour 4 personnes

100 g de beurre
160 g de farine
1 oeuf
1 c. à café de levure chimique
80 g de sucre

125 g de framboises
20 cl de crème fleurette
2 c. à soupe de sucre glace
3 c. à soupe de noix de coco râpée

Ustensiles : 1 cuillère à soupe, 1 cuillère à café, 1 robot électrique, 1 balance, 1 saladier

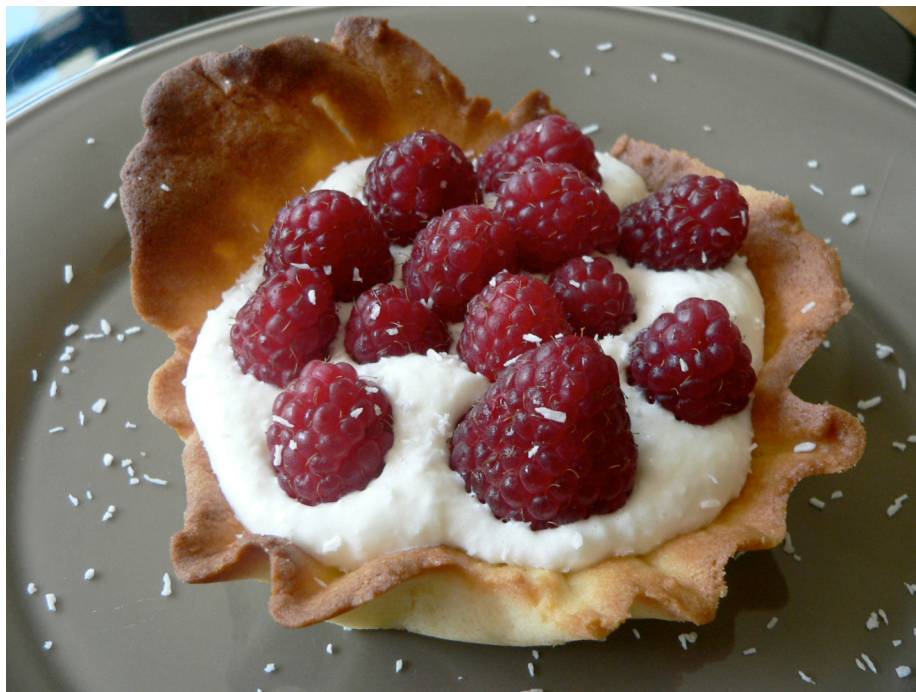


photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Préparer la pâte sablée dans le bol d'un robot. Mettre le beurre découpé en parcelles et le sucre, mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Ajouter l'oeuf, mixer. Puis verser la farine et la levure, mixer par à-coups pour former une boule (ajouter de la farine si la pâte colle). Mettre la boule de pâte dans du film fraîcheur et la laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Nettoyer le bol du robot et le placer au réfrigérateur avec les fouets.

Préchauffer le four à 180° C.

Fariner un plan de travail et étaler la pâte sablée, découper 4 cercles et les déposer sur du papier cuisson. Tapisser les moules à tartelettes et les enfourner. Laisser cuire une quinzaine de minutes en surveillant régulièrement la cuisson. Les sortir du four, les démouler et les laisser refroidir sur une grille.

Préparer la crème chantilly : sortir le bol du robot et ses ustensiles du réfrigérateur. Verser la crème fleurette dans le bol et la monter en chantilly. Quand elle commence à prendre, saupoudrer de sucre glace puis ajouter la noix de coco à la fin.

Verser la chantilly dans un saladier et la placer au frais jusqu'au moment de servir (au moins 1 heure).

Rincer les framboises, déposer deux à trois cuillères à soupe de chantilly sur le fond de pâte et décorer de framboises. Saupoudrer de noix de coco et servir.