

Tartelettes aux fraises craquantes



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 5 mn

Un dessert croquant et gourmand, avec la star de l'été, la fraise.

Ingrédients

- 8 palets bretons pur beurre (par exemple ker cadelac)
- 16 fraises gariguettes
- 1 bombe de chantilly
- 8 pincées de pistaches concassées
- 1 oeuf
- 50 g de sucre
- 35 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 0,25 l de lait

Préparation

- 1 Préparez la crème pâtissière : dans un saladier, mélangez l'oeuf, le sucre, le sucre vanillé et la farine
- 2 Faites bouillir le lait et versez-le doucement dans la préparation.
- 3 Mélangez le tout à feu doux quelques minutes jusqu'à ce que la crème épaississe, puis mettez au frais.
- 4 Une fois la crème froide, tartinez vos palets bretons avec (une bonne couche) et posez en éventail les lamelles de fraises.
- 5 Terminez la présentation par une rosace de crème chantilly et ajoutez une pincée de pistaches concassées.
- 6 Servez 2 tartelettes par convive.

Proposé par

Ker Cadelac

[Ker Cadelac](#)

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits
et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

