

Petits gâteaux Tartelettes au beurre



27 min **15 min** **12 min** **0** **563**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

225 g **Beurre**
350 g **Farine**
50 g **Sucre semoule**
120 ml **Eau**
2 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la garniture

110 g **Sucre roux**
150 ml **Sirop de maïs**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
30 g **Beurre**
1 pincée(s) **Sel**
40 g **Raisins secs**

Étape 1

Préparation de la pâte à tarte

- 1 Fouetter ensemble la farine, le sel et le sucre dans un grand saladier.
- 2 Découper le beurre bien froid en morceaux, l'ajouter au mélange.
- 3 Incorporer le beurre aux ingrédients secs à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie. Il est possible d'utiliser à la place des couteaux ou une fourchette.
- 4 Ne pas trop manipuler la pâte à la main pour éviter de réchauffer le beurre. Cela risquerait d'altérer la texture feuilletée de la pâte.
- 5 Dès que le beurre commence à être incorporé à la farine, finir de mélanger les gros morceaux de beurre avec les doigts.
- 6 Rassembler la préparation au centre du saladier, former un puits.
- 7 Verser l'eau dans le creux et mélanger doucement.
- 8 Il est possible de s'aider des bords du saladier pour bien mélanger la pâte.
- 9 Quand la pâte à une bonne consistance, la sortir du saladier.

Former un disque de pâte, l'envelopper dans du film

- 10 Former en disque de pâte, l'envelopper dans du film alimentaire.
- 11 S'assurer que la pâte est bien enveloppée dans le film pour qu'elle ne sèche pas.
- 12 Mettre la pâte à reposer au réfrigérateur pendant 1h pour qu'elle soit un peu plus ferme.

Étape 2

Façonnage des tartes

- 1 Récupérer la pâte au réfrigérateur.
- 2 Fleurer légèrement le plan de travail.
- 3 Si la pâte est un peu trop dure pour être travaillée, l'écraser à la main avant de l'écraser au rouleau.
- 4 Fariner légèrement le dessus de la pâte et le rouleau à pâtisserie.
- 5 Etaler la pâte.
- 6 Il n'y a pas besoin de former un cercle parfait avec la pâte. Elle sera découpée en plusieurs petits cercles.
- 7 Une fois que la pâte est assez fine et qu'elle a la même épaisseur sur toute sa surface, fariner l'emporte-pièce pour éviter qu'il ne colle. Tapoter pour retirer l'excédant de farine.
- 8 Découper des ronds de pâte.
- 9 Déposer chaque rond de pâte dans un moule, appuyer doucement pour l'enfoncer et lui donner sa forme.
- 10 Presser les bords de chaque cercle de pâte sur les côtés des moules pour éviter qu'ils ne retombent pendant la cuisson.
- 11 Travailler avec des gestes rapides pour que la pâte reste suffisamment froide et n'absorbe pas trop de farine.
- 12 Veiller à ce que les cercles de pâte ne se touchent pas.
- 13 Préchauffer le four à 230°C (Th.7-8).
- 14 Commencer la confection de la garniture en mélangeant le sucre roux avec le beurre à température ambiante.
- 15 Ajouter le sirop de maïs, l'œuf et le sel. Bien mélanger la préparation en la pressant contre les bords.
- 16 Déposer 3 à 4 raisins secs dans chaque tartelette.
- 17 A l'aide d'une cuillère à soupe, remplir les tartelettes aux 3/4 avec la garniture.
- 18 Ne pas trop remplir les tartelettes. Il sera toujours temps de compléter plus tard.
- 19 Faire attention à ne pas mettre de garniture sur les moules. Pour cela, racler le dos de la cuillère sur le bord du saladier avant de remplir les moules.
- 20 S'il reste de la garniture, la répartir dans les tartelettes moins bien remplies.
- 21 Si de la garniture a coulé sur les moules à muffin, l'essuyer avec un papier absorbant avant d'enfourner. Cela risquerait de caraméliser et d'être difficile à nettoyer.
- 22 Enfourner les moules à muffin, laisser les tartelettes cuire pendant 12 min.

Étape 3

Dressage

- 1 Après 12 min de cuisson, sortir les tartelettes du four.
- 2 Démouler les tartelettes à l'aide d'une pointe de couteau d'office. Servir tiède.