

Mini tartelettes Tatin sucrées aux saveurs d'été – Mélanie Marchand
Les fêtes Gourmandes 2023

Préparation : 15- 20 minutes

Cuisson : 15- 20 minutes

6 unités

Prunes- fromage et cannelle:

30 ml (6c. à thé) de beurre

90 ml (6c. à soupe) de miel

90 ml (6c. à soupe) d'amandes effilées

3 prunes coupées en 2 et dénoyautées (*trempee celle-ci dans le sucre-cannelle*)

Sucre- cannelle au goût

90 ml (6c. à soupe) de fromage à la crème + 3c. à soupe de sucre

Pommes- pacanes et érable :

30 ml (6c. à thé) de beurre

90 ml (6c. à soupe) de miel

90 ml (6c. à soupe) de pacanes hachées grossièrement

3 pommes épluchée, coupée en deux et évidée (*trempee celle-ci dans le sucre-cannelle*)

Sucre- cannelle au goût

90 ml (6c. à soupe) de beurre d'érable

Poire- choco :

30 ml (6c. à thé) de beurre

90 ml (6c. à soupe) de miel

90 ml (6c. à soupe) d'arachides hachés grossièrement

3 poires pochées ou en canne coupées en deux (*trempee celle-ci dans le sucre-cannelle*)

Sucre- cannelle au goût

90 ml (6c. à soupe) de Nutella

Framboises et chocolat blanc :

30 ml (6c. à thé) de beurre

90 ml (6c. à soupe) de miel

90 ml (6c. à soupe) coconut sucré effilé

1 casseau de framboise

90 ml (6c. à soupe) de pastilles de chocolat blanc

90 ml (6c. à soupe) de yogourt à la vanille

6 x carrés de pâtes feuilletés (3x3) ou (4x4) ou pâte à Vol-au-vent décongelés

1 œuf battu

Préchauffer le four à 200C (400F).
Déposer du papier parchemin dans une plaque à biscuit.

Faire 6 petits feuilletés (tartelettes de chaque variétés)

Diviser en 6 le beurre et déposer dans le fond de la plaque munis de papier parchemin réservé (en prenant soin de laisser de l'espace entre chaque pour faire la tartelette).

Ajouter pardessus le beurre, le miel en filet, les noix et le demi fruits (prune, pomme, poire ou framboises).

Badigeonner chaque carré de pâte feuilleté de garniture (le fromage à la crème, le beurre d'érable, le Nutella, le yogourt ou beurre d'arachides...).

Déposer pardessus à l'envers (garniture sur le fruit) le carré de pâte feuilleté sur chaque fruit (en prenant soin que tous les ingrédients sois dessous et ne débord pas de la pâte). Faire un trou à l'aide d'un couteau au centre de la pâte.

A l'aide d'une fourchette, compresser les bords pour faire joli et sécuriser les garnitures.

Badigeonner d'œuf battu.

Cuire au four 15 à 20 minutes (ou jusqu'à belle coloration).

Sortir du four. Laisser reposer 10-15 minutes.

Servir. Accompagné d'une bonne boule de crème glacée pour une version plus gourmande 😊

- **Autres suggestions délicieuses Salés** – (Poires- brie- noix) – (Pepperoni- sauce tomate- fromage mozza et parmesan) – (Bacon- oignons caramélisés et miel) – (Figue- fromage bleu- noisettes) –
-