

Tartelette à la verveine

façon crème brûlée

PRÉPARATION 15 min ■ **CUISSON** 20 + 30 min ■ **RÉFRIGÉRATION** 30 min ■ **NIVEAU** très facile

POUR 6 PERSONNES

- 2 rouleaux de pâte sablée
- 4 sachets de verveine
- 20 cl de lait
- 40 cl de crème liquide
- 100 g de cassonade
- 60 g de sucre semoule
- 8 jaunes d'œufs

MATÉRIEL Alfapac

- Papier cuisson
- Moules à tartelette en aluminium

Couper la pâte sablée en six cercles de diamètre supérieur de 1 à 2 cm à celui des moules à tartelette. Disposer les ronds de pâte dans les moules, remonter les bords et presser délicatement. Piquer le fond des tartelettes à l'aide d'une fourchette. Découper six cercles de papier cuisson à la taille des fonds de tartelettes, en couvrir les fonds et garnir de légumes secs. Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Faire cuire la pâte à blanc au four à 180 °C (th. 6) pendant 15 minutes. Enlever le papier et les légumes secs, puis enfourner à nouveau et faire cuire 5 minutes supplémentaires pour dorer les fonds de tarte. À la fin du temps de cuisson, baisser la température du four à 110 °C (th. 3/4). Une fois les fonds de tartelettes refroidis, les démouler et les disposer sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

Pendant ce temps, dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème liquide. Dès l'ébullition, couper le feu et y faire infuser les sachets de verveine durant 20 minutes. Retirer ensuite les sachets, puis filtrer le mélange.

Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange légèrement blanc et mousseux. Ajouter la crème à la verveine et bien mélanger. Verser le mélange dans la casserole et faire cuire sur feu doux en mélangeant régulièrement sans porter à ébullition. Quand le mélange a bien épaissi, le verser sur les fonds de tartelettes jusqu'aux $\frac{3}{4}$. Enfourner et faire cuire les tartelettes 20 à 30 minutes à 110 °C (th. 3/4).

Juste avant de servir, recouvrir les tartelettes de cassonade et les faire caraméliser à l'aide d'un chalumeau.



Le plus du Chef

Vous pouvez également réaliser cette recette sans pâte : versez la crème directement dans les moules à tartelette et faites cuire de la même façon pendant 30 à 35 minutes.

