



Tartelettes fleuries au tiramisu

SIMPLISSIME - PETIT PRIX
PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 18 MIN

POUR 4 PERSONNES

• 250 g de pâte sablée • 1 sachet
de préparation pour tiramisu • 50 g de
mimosa cristallisé • 50 g de violettes
cristallisées • 50 g de verveine
cristallisée (Épicerie de Provence).

1. Préchauffer le four sur th. 6 (180 °C).
Étaler la pâte et garnir quatre moules à
tartelettes. Recouvrir de papier sulfurisé
et lester avec des haricots secs. Enfouir
et laisser cuire pendant 15 min. Re-
tirer le papier et le lestage et poursuivre
la cuisson 3 min. Laisser refroidir.

2. Fouetter la préparation pour tiramisu
3 min au batteur électrique. Garnir les
tartelettes et réserver au réfrigérateur
jusqu'au moment du service. Au dernier
moment, décorer de violettes, de mi-
mosa et de verveine cristallisées.



Un vieux banyuls qui, avec ses
arômes de café et de cacao,
sera en parfait accord.

Conseil

Lester la pâte avec des légumes
secs (tels des haricots ou des len-
tilles) réservés à cet usage ou des
billes d'argile, disponibles dans
les magasins spécialisés.