



Tartelette Aux Fruit

Meyveli Tartolet



½ kg. De poire, abricot, pêche, fruit d'été, comme
Pour la pâte;
1 œuf
3 tasses de farine
Zeste d'1 citron
100 gr. De margarine
1 tasse de café de sucre en poudre
Pour la crème;
1,5 tasses de lait
1 cuillère à soupe de farine
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de margarine

- # Préparez la pâte ; Mélangez dans un bol creux, de la margarine, du sucre granulé et un œuf.
- # Rajoutez de la farine et du zeste de citron. Obtenez une pâte qui ne colle pas aux mains. Enveloppez la pâte dans un plastique. Placez dans un réfrigérateur puis laissez attendre pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 10 morceaux. Ouvrez chaque morceaux à la taille du plat de la tarte. Puis placez les morceaux en appuyant avec les bouts de doigt, dans le plat huilé avec de la margarine.
- # Mettez toutes les tartelette dans le plat, Laissez cuire au four préchauffé à 175 degrés.
- # Préparez la crème pendant ce temps ; Mélangez dans une casserole, du lait froid, de la farine, du fécule de maïs et du sucre granulé. Placez à moyenne température, laissez cuire en mélangeant régulièrement.
- # Retirez du four puis rajoutez de la margarine et du zeste de citron.
- # Sortez les tartelettes cuits du plat, mettez de la crème dessus, placez les fruits dessus puis servez.

N-B; Il faut mettre du citron sur les fruit comme la poire ou les pommes. Vous pouvez saupoudrer du sucre granulé quand les fruits sont sur la tarte.