

Tartelettes poire et camembert

pour 10 à 12 moules
de Ø env. 8 cm

Préparation: env. 20 min
Attente (pâte au frais): env. 1 heure
Cuisson au four: env. 30 min

1 portion de pâte à gâteau éclair

GARNITURE

½ c. à soupe	de beurre/margarine	chauffer dans une casserole
200 g	de canneberges	ajouter, faire revenir
2 à 3 c. à soupe	de jus de poire concentré ou de miel	ajouter
1 dl	de cidre	mouiller, cuire env. 10 min à feu doux et à couvert
un peu selon besoin	de poivre de Cayenne sel et poivre	assaisonner
2 c. à café	de maïzena	délayer, ajouter, cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une purée épaisse, laisser refroidir
1 c. à soupe	d'eau	
250 g	de camembert	couper en petites tranches
5 à 6	poires , pelées, coupées en deux, épépinées	couper en éventail

Opérations suivantes: abaisser la pâte sur env. 2 mm, découper 10 à 12 disques de Ø env. 12 cm à l'emporte-pièce, fonder les moules graissés, bien piquer les fonds à la fourchette.

Précuisson: env. 15 min au milieu du four préchauffé à 200 °C, laisser refroidir. Répartir la purée de canneberges dans les moules, poser les tranches de fromage et les poires.

Cuisson: env. 15 min.

Temps de cuisson total: env. 30 min.

SUGGESTIONS

- Au lieu de canneberges, utiliser des airelles rouges.
- Remplacer le camembert par du munster ou du fromage à raclette.



Couper la poire pelée en deux et épépinée en éventail.



Répartir la purée de canneberges dans le moule, poser le fromage par-dessus.

Préparatifs

- La pâte peut être préparée 1 jour à l'avance, mettre au frais.
- Elle se prête aussi à la congélation.
- Dégeler la pâte pendant la nuit, au réfrigérateur.
- La purée de canneberges peut être préparée 1 jour à l'avance; couvrir et mettre au frais.

Variante avec pâte du commerce

Utiliser 2 abaisses rectangulaires de pâte à gâteau prêtes à l'emploi (d'env. 42 × 25 cm).

UNE BONNE ORGANISATION

1. Préparer la pâte, mettre au frais
2. Préchauffer le four
3. Abaisser la pâte, fonder les moules, précuire les tartelettes
4. Préparer la garniture
5. Garnir les tartelettes, terminer la cuisson sans attendre

Pâte à gâteau éclair

pour une plaque de Ø env. 28 cm

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine complète d'épeautre fine
- 50 g de farine fleur
- ½ c. à café de sel
- 100 g de beurre/margarine, en morceaux
- 1 dl d'eau

Chutes de pâte

- La quantité est suffisante pour confectionner aussi des décors (voir p. 116).
- Les chutes de pâte se conservent 4 à 5 jours au réfrigérateur, emballées dans une feuille transparente.
- Les abaisser une nouvelle fois et foncer de petits moules, p. ex.; congeler ceux-ci jusqu'à leur utilisation. Conservation: 1 à 2 mois.

Variantes

- Remplacer la farine complète d'épeautre ou une partie de celle-ci par de la farine blanche d'épeautre ou de la farine pour tresse, ajouter alors un peu moins d'eau.
- Remplacer la farine fleur par du fromage râpé (sbrinz/parmesan), des noix ou des amandes moulues.

La quantité de pâte suffit pour

- 1 moule à pie de Ø 28 cm
- 1 moule à charnière de Ø 24 cm
- 1 moule à tarte spécial
- 1 moule en rosace
- 1 plaque en rosace pour quiche
- 6 petits moules de 12 × 11 cm
- 10 à 12 moules de Ø env. 8 cm

Quantité pour la plaque du four ou une plaque de 33 × 30 × 3 cm

(calculée généreusement)

- 300 g de farine complète d'épeautre fine
- 50 g de farine fleur
- ¾ à 1 c. à café de sel
- 125 g de beurre/margarine
- 1½ dl d'eau



Mélanger la farine complète d'épeautre, la farine fleur et le sel dans une terrine.



Faire fondre le beurre ou la margarine dans une casserole, à feu doux. Retirer la casserole du feu.



Ajouter l'eau au beurre ou à la margarine liquéfiés.



Verser le liquide en une fois sur la farine, rassembler à la spatule en pâte lisse et compacte, sans pétrir.



Aplatir la pâte, l'emballer dans une feuille transparente ou dans un sachet de plastique, la mettre env. 1 heure au frais.