



[Téléchargez la fiche PDF](#)

MON 4 HEURES ROITELET



Temps de préparation : 30 min.

Temps de cuisson : 30 mi

Coût : €€ - Abordable

INGRÉDIENTS POUR 6 GOURMANDS

- 100 g de brie Roitelet
- 2 rouleaux de pâte brisée
- 2 poires bien mûres.
- ½ litre de lait
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 40 g de farine
- 40 g de maïzena



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet* sur

COMMENT PRÉPARER LES TARTELETTES

A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un petit verre, découpez des ronds dans votre pâte brisée puis habillez l'intérieur de vos petits moules à tartelette.

Parallèlement, dans un saladier, cassez les œufs, ajoutez le sucre et fouettez énergiquement pour blanchir l'ensemble. Ajoutez en pluie fine la farine et la maïzena et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Faites chauffer le lait et versez doucement une petite partie sur le mélange. Versez ensuite le tout sur le lait et cuire 3 à 4 minutes jusqu'à ce que le mélange se détache de la casserole.

COMMENT GARNIR VOS TARTELETTES

Garnissez l'intérieur de vos petits moules avec les poires préalablement épluchées et

découpées en petits dés.

Versez la préparation dans les moules et laissez refroidir une vingtaine de minutes.

Déposez sur l'ensemble de vos tartelettes garnies des petites tranches de brie Roitelet.

COMMENT CUIRE LES TARTELETTES

Préchauffez votre four à 180°C thermostat 5/6 puis enfournez pour 30 minutes. Vos tartelettes doivent être bien dorées.

Servir frais au moment du goûter.

C'est vous le chef !

Idées pour personnaliser votre recette :

Vous pouvez dans cette recette jouer avec les fruits du moment (pomme, coing, raisin ou rhubarbe ...) mais aussi avec quelques fruits secs tels que les pruneaux, les abricots, ou plus exotiques, les dattes.