

Tartelettes aux fraises et au fromage à la crème



Émission : [Un p'tit gâteau à la fois](#)
Épisode : [Marie-Ève Janvier](#)



- Portions 16
- Préparation 25 min
- Cuisson 15 min

[Ajouter à mes recettes préférées](#)
[Me connecter pour ajouter à ma liste d'épicerie](#)

Ingrédients

Pâte à tarte

1 pâte à tarte maison (voir recette) ou du commerce

Garniture aux fraises

3/4 tasse (180 ml) de fraises fraîches ou surgelées, et décongelées sur un papier absorbant, coupées en très petits cubes

1/2 tasse (125 ml) de confiture légère aux fraises de type Double Fruits

Garniture au fromage à la crème

1/2 paquet (125 g) de fromage à la crème, à température ambiante

1/2

2 c. à soupe (30 ml) de sucre

1 jaune d'oeuf

1 c. à thé (5 ml) de vanille

Dorure

1 gros oeuf

1 c. à soupe (15 ml) de lait

Sucre brut, pour saupoudrer

Préparation

1. Placer la grille au centre du four préchauffé à 400 °F (200 °C).
2. Tapisser 2 plaques à biscuits de papier parchemin.

Garniture aux fraises

1. Dans un petit bol, mélanger les fraises coupées avec la confiture. Réserver.

Garniture au fromage à la crème

1. Dans un bol, à l'aide du batteur électrique, mélanger tous les ingrédients de la garniture jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Réserver au frigo.

Dorure

1. Dans un petit bol, mélanger l'oeuf et le lait.

Pâte à tarte

1. Sur une surface enfarinée, abaisser la moitié de la pâte à 1/8 po (1/4 cm) d'épaisseur. Garder l'autre moitié au frigo. Découper 16 cercles avec un emporte-pièce rond de 3 1/2 po (7,5 cm) ou 4 po (10 cm).
2. Déposer 16 cercles de pâte sur 2 plaques à biscuits. Réserver au frais.
3. Abaisser le reste de la pâte et découper encore 16 cercles. À l'aide d'un couteau d'office, faire un petit «x» au centre de chaque cercle pour laisser la vapeur s'échapper). Réserver.
4. Badigeonner les cercles de pâte (sans les « x ») avec le mélange de dorure.
5. Déposer 1 c. à thé (5 ml) bien remplie du mélange de fromage à la crème au centre de chaque cercle de pâte.
6. Déposer 1 c. à thé (5 ml) bien remplie du mélange de fraises sur la garniture au fromage.
7. Recouvrir avec les cercles de pâte (avec les « x ») et bien seller avec les doigts.
8. Badigeonner les tartelettes du mélange de dorure et saupoudrer-les de sucre brut.
9. Cuire 15 minutes, une plaque à la fois, en faisant une rotation des plaques à mi-cuisson.

Bon à savoir

2/2