



**RECETTES  
DE DESSERTS**

**DE PRINTDEALERS**

# TARTELETTES AUX-FRUITES

DE BILLIE

## Ingrédients :

275 g de farine  
1 pincée de sel  
175 g de beurre végétal froid  
60-90 ml d'eau glacée  
Fruits au choix - dans ce cas, 400 g de myrtilles  
13 g de sucre de canne (+ pour le topping)  
1 c à c de maïzena

## Matériel :

Petits moules à tartelette  
Rouleau à pâtisserie  
Bol mélangeur

## Instructions :

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Mélangez dans un grand bol la farine et le sel. Coupez le beurre en petits morceaux et pétrissez-le dans la farine.
3. Ajoutez 1 c à s d'eau de temps en temps et mélangez jusqu'à ce que la pâte décolle du bol. Cela dépend du type de farine que vous utilisez. Si vous avez ajouté trop d'eau, n'hésitez pas à ajouter plus de farine pour compenser.
4. Farinez votre plan de travail et déposez-y la pâte. Formez une boule sans travailler la pâte et répartissez-la en 6 pâtons.
5. Façonnez chaque pâton en cercle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie fariné. Puis, soulevez la pâte et déposez-la dans vos moules.
6. Versez les myrtilles dans le bol - nul besoin de les passer sous l'eau - et mélangez-les au sucre et à la maïzena. Répartissez les myrtilles uniformément sur les tartelettes.
7. Enduisez les tartelettes d'un peu d'eau (ou de beurre végétal fondu) et saupoudrez-les de sucre de canne biologique. De quoi obtenir une belle croûte dorée croustillante à souhait.
8. Enfournez 20 à 25 min ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que les fruits fassent des petites bulles.

Servez chaud accompagné d'une boule de glace végétale ou de crème fraîche à la noix de coco.



# CHARLOTTE AUX FRAISES

DE CELINE

## Ingrédients :

300 g de boudoirs  
500 g de fraises  
20 cl de crème liquide 30 % M.G.  
150 g de mascarpone  
50 g de sucre glace  
Confiture de fraises  
Eau

## Matériel :

Bol à pâtisserie  
Moule à charnière de 18 cm de diamètre  
Batteur électrique  
Pinceau



## Instructions :

1. Mettez un film plastique dans le fond du moule à charnière. Trempez rapidement les boudoirs dans un peu d'eau, du côté lisse du biscuit.
2. Disposez les biscuits tout autour du moule (face lisse vers l'intérieur) et tapissez le fond de biscuits.
3. Dans un bol, mettez la crème liquide bien froide, le sucre glace et le mascarpone. Battez rapidement jusqu'à ce que le fouet laisse des marques et que le mélange soit dense.
4. Lavez et coupez en morceaux 300 g de fraises.
5. Disposez la moitié de la mousse dans le fond, puis parsemez de morceaux de fraises. Trempez des boudoirs entièrement dans l'eau et disposez-les sur les fraises.
6. Ajoutez le reste de mousse, parsemez des fraises restantes et finissez avec une couche de biscuits. Couvrez de film plastique et mettez au frais pendant au moins 4 h.
7. Retournez la charlotte et démoulez-la. Coupez les fraises restantes en 2 et disposez-les sur le dessus.
8. Faites chauffer de la confiture de fraises au micro-ondes 30 secondes et passez au tamis pour enlever les éventuels morceaux. Enduisez-en les fraises.

# GÂTEAU SIMPLE AU CHOCOLAT

DE SHAUNI

## Ingrédients :

200 g de chocolat noir  
4 œufs  
123 g de beurre  
125 g de sucre  
80 g de farine  
1 sachet de levure

## Matériel :

Bol mélangeur  
Moule à cake  
Batteur électrique  
Instructions :

## Instructions :

1. Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6).
2. Mélangez la farine, le sucre et la levure, puis ajoutez les œufs battus à la préparation.  
Mélangez bien le tout.
3. Faites fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie et ajoutez-les dans le bol. Battez bien le tout jusqu'à obtenir un mélange parfaitement homogène.
4. Versez dans un moule à cake beurré.
5. Enfourez 30 min. Plantez un couteau dans votre gâteau au chocolat pour vérifier sa cuisson. L'idéal est que le couteau ne ressorte pas tout à fait sec, preuve que le gâteau est resté tendre et moelleux.

