

Tartelettes de Pâques à la semoule

Ingrédients

Pour 12 pièces

12 petits moules de 9 cm Ø ou 1 grand moule de 28 cm Ø
beurre pour les moules

Pâte:

250 g de farine

1 pincée de sel

2 cs de sucre

1 citron, zeste râpé

125 g de beurre froid, coupé en parcelles

1 oeuf battu

1-2 cs de crème entière

(ou une pâte à gâteau au beurre prête à l'emploi)

Garniture:

2 dl de crème entière

2 dl de lait

100 g de raisins secs sans pépins

3 cs de semoule de blé dur ou de maïs

3 cs de sucre

3 jaunes d'oeufs

1/2 citron, zeste râpé

100 g d'amandes moulues

3 blancs d'oeufs montés en neige

Décoration:

Sucre glace

Petits oeufs en sucre de toutes les couleurs



Préparation

Préparation: 45 minutes

Cuisson: 20 minutes

Repos: 1 heure, 20 minutes

Prêt en 1 heure, 55 minutes

1. Pour la pâte, mélanger la farine, le sel, le sucre et le zeste de citron. Incorporer le beurre et travailler jusqu'à formation de grumeaux. Creuser un puits. Ajouter l'oeuf et la crème. Amalgamer la pâte sans pétrir. Entreposer dans un film transparent durant 30 minutes au réfrigérateur.
2. Abaisser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné à 2-3 mm d'épaisseur. Pour les petites galettes, découper 12 rondelles (11-12 cm Ø). Foncer les petits moules beurrés/le grand moule beurré et piquer le fond en rangs serrés à la fourchette. Entreposer durant 20 minutes au réfrigérateur.

3. Pour la garniture, porter à ébullition la crème et le lait avec les raisins secs. Incorporer la semoule en pluie et faire gonfler durant 15 minutes sur la plaque éteinte de la cuisinière. Laisser refroidir en remuant occasionnellement. Ajouter le sucre, les jaunes d'oeufs, le zeste de citron et les amandes en mélangeant. Incorporer la neige de blancs d'oeufs en soulevant délicatement la masse.
4. Répartir la farce sur les fonds de pâte.
5. Dans le bas du four préchauffé à 200°C, cuire les petites galettes 20-25 minutes et la grande galette 30-35 minutes. Laisser refroidir.
6. Saupoudrer les galettes de sucre glace et garnir de petits oeufs en sucre.

Découper des petits lapins de Pâques dans les éventuelles chutes de pâte et les utiliser, saupoudrés de sucre glace, comme décoration. Utiliser, à la place des raisins secs, des poires, des pruneaux ou des abricots secs ou encore incorporer des petits dés de chocolat à la masse de semoule refroidie.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 347 kcal; protéines: 8 g; lipides: 22 g; glucides: 29 g.