



Desserts

Tartes au maton (plus)faciles

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi
50 grammes de poudre d'amande
250 millilitres babeurre
500 millilitres de lait entier
1 œuf (pour la garniture)
1 œuf (pour la pâte)
50 grammes de sucre
farine
beurre

Méthode de préparation

Portez le lait à ébullition en remuant puis ajoutez le lait battu. Faites bouillir brièvement jusqu'à ce que le lait floconne. Placez une étamine dans une passoire et versez-y le mélange de lait chaud. Laissez égoutter pendant au moins 1 heure (ou une nuit).

Séparez l'œuf pour la pâte et mixez bien lisse le jaune avec le sucre. Incorporez le mélange de lait et ajoutez la poudre d'amande. Battez le blanc d'oeuf en neige ferme et incorporez-le à la pâte.

Roulez brièvement la pâte feuilletée sur un plan de travail enfariné. Divisez la pâte feuilletée en morceaux égaux (2 morceaux par personne). Graissez les moules à tarte et déposez la pâte feuilletée dessus. Farinez légèrement la pâte feuilletée.

Remplissez les formes à tarte avec le mélange de lait. Placez une deuxième couche de pâte feuilletée sur les tartes. Retirez l'excédent de pâte et badigeonnez d'œuf battu. Avec des ciseaux coupez une petite croix au milieu des tartes pour laisser la vapeur s'échapper pendant la cuisson.

Préchauffez le four à 200°C et cuisez les tartes 20 à 25 minutes. Laissez d'abord refroidir les tartes avant de les servir.

Ustensiles de cuisine

Four
Les formes à tarte

