



Tartelette aux fraises

PORTIONS: 8

TEMPS DE PRÉPARATION: 20 MIN

TEMPS DE CUISSON: 0 MIN
TEMPS DE POSE: 4 HEURES

Ingrédients

- 250g de noix de Grenoble
- 25ml de sirop d'érable
- 250g de St-Môret
- 200g de serré mi-gras
- 25g de sucre complet
- 230g de fraises
- 3 tours de moulin à poivre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 8 tours de moulin à poivre
- 230g de fraises

Instructions

1. Hacher au mixer les noix et ajouter le sirop d'érable
2. Bien mélanger
3. Répartir dans les moules à Muffin dans des petits papiers
4. Bien aplatir avec une cuillère et remonter sur les bords
5. Mettre au frigo durant 1 heure
6. Laver et équeuter les fraises
7. Mettre 230g dans un bol et réserver le reste
8. Mixer les fraises qui sont dans le bol, ajouter le sucre et le poivre et bien mélanger
9. Incorporer le saint-Morêt et le serré au mélange fraises - sucre - poivre
10. Répartir le mélange dans les tartelette à hauteur
11. Remettre au frigo durant 3 heures
12. En attendant, couper les fraises restantes en petits cubes
13. Les mettre dans un bol avec le sucre et le poivre puis réserver au frigo jusqu'au moment du service
14. Ajouter les fraises sur les tartelettes



Astuces

- Vous pouvez aussi utiliser des noix de pécan
- Vous pouvez prendre du serré gras si vous voulez
- Le poivre révèle le goût des fraises
- Le sucre dans les fraises en morceaux n'est pas nécessaire.
- Vous pouvez faire la recette en gâteau dans un moule à charnière

