



## TRIO DE MINI TARTES SUR UNE BASE SABLÉE AU NUTELLA®

Tartes | Matinée | Déjeuner | Après-midi | Toute l'année | Banquet

👑👑👑 | 1 heure ⌚ |

**Pour 10 parts**

**(1 part = 3 tartelettes - 1 à la carotte, 1 à la betterave, 1 aux épinards)**

### INGREDIENTS

- 2 jaunes d'œuf
- 18 g de sucre en poudre
- 6 g de miel
- 0,3 g de sel de table
- 1 g de zeste de citron râpé
- 1 g de zeste d'orange râpé
- 13 g de farine de noisette

- 38 g de farine d'amande
- 25 g de carottes râpées (séchées)
- 25 g de betterave (purée)
- 25 g d'épinards (bouillis et hachés)
- 2 blancs d'œuf
- 25 g de sucre en poudre
- 38 g de farine de blé
- 1,5 g de levure chimique
- 1 gousse de vanille
- 150 g de Nutella®

## INGREDIENTS POUR LES SABLES BRETONS

- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre en poudre
- 80 g de farine de blé
- 2,3 g de levure chimique
- 1 g de sel
- ¼ de gousse de vanille
- 1 g de zeste de citron râpé
- 50 g de beurre (à température ambiante)

## PREPARATION :

Battez les jaunes d'œuf avec les 18 g de sucre en poudre, le miel et les arômes.

Montez les blancs en neige avec les 25 g de sucre en poudre. Assurez-vous qu'ils restent brillants et faites attention à ne pas les faire retomber en les

montant trop.

Tamisez les farines de blé, d'amande et de noisette, ajoutez la levure chimique et le sel.

Incorporez les trois mélanges en ajoutant tour à tour le deuxième (les farines) et le troisième (le blanc d'œuf) au premier.

Divisez la préparation en trois parts égales.

Ajoutez les carottes à la première, la betterave à la seconde et les épinards à la troisième.

Incorporez les légumes délicatement pour éviter que les blancs ne se cassent.

Versez le tout dans des moules en silicone de 3 x 3 cm (hauteur 2 cm) – soit 8 g par moule environ.

Une part est composée de trois carrés : un à la carotte, un à la betterave et un aux épinards.

Faites cuire dans un four préchauffé à 175 °C pendant 8 minutes environ.

## **PREPARATION DES SABLES BRETONS :**

Battez les jaunes d'œuf avec le sucre et les arômes. Ajoutez la farine et la levure tamisées, le sel et le beurre. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

Laissez reposer pendant 2 heures (mieux encore, laissez toute une nuit au réfrigérateur).

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur du papier sulfurisé pour obtenir une épaisseur d'environ 0,5 cm. À l'aide d'un couteau ou d'une

roulette dentelée, découpez des carrés de 3,3 cm (essayez d'obtenir 30 carrés).

Placez-les au réfrigérateur pendant une heure pour que la pâte durcisse. Lorsque les carrés sont froids, sortez-les du réfrigérateur. Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et disposez les carrés en les espaçant bien. Faites cuire dans un four préchauffé à 175 °C pendant 7 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Lorsqu'ils sont froids, utilisez un sablé breton comme base pour chaque tartelette et assemblez-les avec 5 g de Nutella.

Une part sera composée de trois tartelettes (une pour chaque parfum), chacune avec pour base un sablé breton et un total de 15 g de Nutella®.