



RECETTE

Tartelettes aux myrtilles x Sur la route de Kalahari



10 minutes









10 minutes



4 personnes

Ingrédients

-  375 g de myrtilles
-  125 g de biscuits spéculoos
-  60 g de beurre
-  25 cl de crème fleurette très froide et non allégée
-  3 cuillères à café de rooibos Sur la route de Kalahari
-  Un peu de sucre glace (facultatif)

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Fondre le beurre au micro-onde ou à la casserole à feu doux.
3. Écraser les spéculoos et les mélanger au beurre fondu.
4. Tasser la préparation au fond de 4 moules à tartelette préalablement recouverts de papier sulfurisé.
5. Répartir la moitié des myrtilles dans les fonds de tartelette préalablement recouverts de papier sulfurisé.
6. Laisser refroidir.
7. Mixer le rooibos et l'ajouter dans la crème fleurette.
8. Fouetter la crème fleurette en chantilly à l'aide d'un batteur. Le fouet du batteur doit être très froid.
9. Au moment de déguster, ajouter la chantilly et le reste de myrtilles sur les tartelettes.
10. Saupoudrer de sucre glace.

