

## Tartelettes à la clémentine

15 à 20 pièces

- 100g de crème pâtissière
- 250g de pâte sablée sucrée
- 2 ou 3 clémentines
- 2 cuillères à soupe de gelée de pommes ou de groseilles
- du beurre pour les moules si nécessaire.



■ *Tartelette à la clémentine et à la crème pâtissière*

Vous pouvez aromatiser la crème pâtissière avec de la fleur d'oranger ou du rhum, et faire une grande tarte.

### Variation

Les abricots ou les fraises peuvent remplacer les clémentines selon la saison.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Découpez les petits disques de pâte avec un emporte-pièce, disposez les dans leurs moules beurrés si nécessaire.

■ Enfourez pour une huitaine de minutes, selon la taille de vos tartelettes.

■ Laissez refroidir les fonds de tarte, puis disposez un peu de crème dans chaque fond. Epluchez les clémentines et déposez un segment sur chaque tartelette.

■ Faites chauffer la gelée, puis appliquez au pinceau un peu de cette gelée sur chaque tartelette.