



# Mini-moules à tarte

**fr** Fiche produit et recette

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
[www.fr.tchibo.ch](http://www.fr.tchibo.ch)

---

**Référence: 728 679**

---

## **Chère cliente, cher client!**

Les mini-moules à tarte en silicone sont extrêmement flexibles et ont un effet anti-adhésif. Ceci permet de détacher les petits gâteaux très facilement - il n'est généralement pas nécessaire de graisser les moules.

Les mini-moules à tarte en silicone conviennent aux aliments, résistent à la chaleur et au froid, ils ne se déforment pas, ne débordent pas, peuvent également être utilisés sans plaque de four et sont lavables au lave-vaisselle.

Bon appétit!

**L'équipe Tchibo**

## Remarques importantes

- Les moules sont conçus pour une plage de températures de -20 °C à +200 °C.
- Les mini-moules conviennent à une utilisation au four ou au congélateur.  
Ne les utilisez pas à d'autres fins! Suivez également les recommandations du fabricant de votre four.
- Utilisés au four, les moules deviennent très chauds! Il y a risque de brûlure. Ne saisissez les petits moules chauds qu'avec des maniques ou autre.
- Ne coupez pas d'aliments dans les moules et n'utilisez pas d'objets coupants.  
Les moules s'en trouveraient endommagés.
- Ne mettez jamais les moules directement sur une flamme, sur des plaques de cuisson ou sur le fond du four.
- Les moules peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Ne les placez toutefois pas directement au-dessus des résistances.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface des moules. Cela ne nuit ni à la santé, ni à la qualité, ni au bon fonctionnement des moules.
- Le matériau des moules peut entraîner une réduction de 20 % du temps de cuisson par rapport à vos recettes habituelles.  
Respectez aussi les indications de température et de temps de cuisson fournies par le fabricant de votre four.

## Avant la première utilisation

- Nettoyez les moules à l'eau chaude en utilisant un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
  - Graissez ensuite légèrement l'intérieur des moules avec une huile alimentaire neutre.
- 

## Utilisation

- Avant de remplir les moules, passez-les toujours à l'eau froide.
- Le graissage du moule est uniquement nécessaire ...
  - ... avant la première utilisation,
  - ... après le lavage au lave-vaisselle,
  - ... lorsque vous travaillez des pâtes sans matière grasse (p. ex. génoise) ou des pâtes très compactes.
- Sortez la grille du four et posez les moules dessus avant de les remplir. Cela facilite le transport.
- Avant de démouler les mini-gâteaux cuits, laissez-les refroidir env. 5 minutes dans les petits moules sur la grille du four.  
Pendant ce temps, la pâte cuite se stabilise et une couche d'air se forme entre le petit gâteau et le petit moule.
- Nettoyez les petits moules de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher.

# Tartelettes à la pâte Brisée avec crème pâtissière et baies

**Pour 6 mini-moules à tarte**

## **Ingrédients pour la pâte Brisée:**

200 g de farine de blé type 405

100 g de margarine ou de beurre mou

40 g de sucre

1 c.c. de sucre vanillé

1 œuf (taille M)

1 pincée de sel

## **Ingrédients pour la crème:**

500 ml de lait

1 sachet de poudre pour crème pâtissière à la vanille

3 c.s. de sucre

1 citron bio (jus + 2 c.c. de zeste)

## **Pour la décoration:**

250 g de baies fraîches (par exemple fraises, myrtilles, groseilles, framboises)

## **Préparation**

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure).
2. Mélangez rapidement tous les ingrédients pour la pâte Brisée jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrez la pâte et laissez-la reposer 1 heure au réfrigérateur.
3. Étalez la pâte Brisée sur un plan de travail fariné. À l'aide d'un mini-moule à tarte, découpez 6 cercles et placez-les dans les moules.

Piquez plusieurs fois la pâte à l'aide d'une fourchette et faites cuire environ 20 minutes. Laissez ensuite refroidir complètement les tartelettes.

4. Pour la crème, mesurez 50 ml de lait et mélangez-le avec la poudre pour crème pâtissière. Portez le reste du lait à ébullition. Incorporez la poudre pour pudding et porter à ébullition. Laissez ensuite refroidir complètement la crème pâtissière.
5. Ajoutez le sucre, le jus de citron et le zeste de citron à la crème pâtissière et mélanger.
6. Versez la crème au citron sur les tartelettes refroidies. Décorez à votre guise avec les baies et servir.