



### PONT-NEUF



Pour 6 tartellettes de 8 cm de diamètre

**La pâte sucrée** : 140g de beurre pommade, 75g de sucre glace, 25 de poudre d'amande, 1 pincée de sel, 1 œuf, 250g de farine. Dans la cuve du robot crémer à la feuille le beurre pommade et le sucre glace, ajouter l'œuf, la poudre d'amande, et la farine. Quand le mélange est homogène l'aplatir entre deux feuilles guitare ou deux feuilles de papier cuisson. Réserver quelques heures au réfrigérateur.

**La crème pâtissière** : 25cl de lait frais entier, 1 gousse de vanille fendue et grattée, 50g de sucre semoule, 3 jaunes d'œufs, 10g de farine 10g de fécule de pomme de terre. Tamiser la farine et la fécule. Dans un cul de poule gratter les graines de vanille sur les jaunes d'œufs, ajouter la moitié du sucre, mélanger au fouet puis incorporer les farines sans trop travailler le mélange. Faire bouillir le lait avec le reste du sucre et la gousse de vanille, en verser la moitié dans le cul de poule en mélangeant bien, verser le tout dans la casserole et faire épaissir sur feu moyen en remuant sans cesse pendant 1 à 2 min. Débarrasser dans un bac inox, filmer au contact et refroidir.

**La pâte à choux** : 125g d'eau, 2g de sel, 3g de sucre, 65g de beurre, 85g de farine, 125g d'œufs. Porter lentement à ébullition l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Hors du feu ajouter en une seule fois la farine tamisée. Remettre sur le feu et dessécher à feu doux et à la spatule pendant 2 min environ jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole. Fouetter légèrement les oeufs dans un bol avant de les incorporer petit à petit à la pâte et attendre qu'elle soit bien homogène avant chaque ajout. Vous allez obtenir 350g de pâte à choux.

**Montage et cuisson** : étaler finement la pâte sablée et foncer les cercles beurrés si nécessaire. Mélanger intimement 350g de pâte à choux avec 350g de crème pâtissière. Pocher le mélange dans les fonds de tarte. Découper des bandes de pâte d'environ 1/2cm de large et faire 1 croisillon sur la crème. Dorer à l'oeuf et enfourner à chaleur tournante à 180° pendant une demi-heure à adapter en fonction de votre four Décercler et refroidir. Poudrer de sucre glace et garnir deux triangles de confiture de framboises si possible maison.