

# TARTELETTES AUX FRUITS

250g de farine  
100g de sucre  
4 c. à s. de fécule de maïs  
½ tasse d'eau  
50g d'huile d'arachide  
prunes et pommes  
sucre brun  
confiture de fraises

*Tamiser la farine dans une terrine et y faire un puits. Délayer la fécule dans la demi-tasse d'eau, verser le tout dans le puits, ainsi que le sucre et l'huile. Mélanger soigneusement et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. Détailler la boule de pâte en 10 portions et abaisser chacune*

*d'entre elles sur un plan de travail fariné. Déposer les abaisses dans les moules huilés. Couper et dénoyauter les prunes et les ranger joliment sur la pâte, côté bombé en bas (sinon, tout le jus va s'écouler sur la pâte et la ramollir). Couper la pomme en tranches fines et en garnir d'autres tartelettes. Saupoudrer les fruits de sucre brun et enfourner 15 minutes dans un four préchauffé à 200°. Chauffer la confiture de fraises avec un peu d'eau (2 c. à s. de confiture pour 1 d'eau) et glacer les fruits au sortir du four. Laisser refroidir les tartelettes avant de les démouler.*

## **Remarques**

- 1) Vous pouvez déposer sur les abaisses un peu de biscuit écrasé, ou de chapelure, pour absorber le jus des fruits.*
- 2) Vous pouvez cuire les croûtes à blanc (un peu moins longtemps), les laisser refroidir, les démouler et les garnir ensuite de fruits crus, comme des fraises, des framboises, des cerises, ou, délice suprême, de fraises des bois.*