

# La Marmite de Claude

## TARTELETTE "EXPRESS"

**INGREDIENTS :** (pour 6 personnes)

*Brioche tressé*

*Beurre*

*Sucre cristallisé*

*sucre glace*

*fruits de saison (pomme, poire, pêche, abricot, cerise, etc etc)*

### **RECETTE**

*Faire des tranches de brioche de 1.5 cm d'épaisseur, rouler (au rouleau à pâtisserie) les tranches de brioche comme une pâte pour la descendre à 0.5 cm. Vous pouvez les découper avec un emporte-pièces rond du diam désiré ou détourer au couteau sur une planche. Beurrer légèrement.*

*Couper les fruits en tranches très minces et installer sur la brioche.*

*Mettre une petite noix de beurre et 1 petite c à c de sucre cristallisé.*

*Rajouter du chocolat blanc en copeaux sur le dessus de la tarte.*

*Mettre au four chaud 180° pendant 8 à 10 mn suivant les fruits.*

*Sortir du four et rajouter du sucre glace en tamisant avec un petit chinois sur chaque tartelette.*