

# Tartelettes aux petits suisses

zeste et dés d'oranges confites  
parfum Grand-Marnier



**Pour 6 tartelettes (moule Bio Food pack de 9 cm de diamètre)**

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 35 minutes**

**1 pâte brisée toute prête**

ou

**Pâte brisée maison :**

- 300 g de farine
- 150 g de beurre salé ou doux
- 30 g de sucre vanillé maison
- 10 cl d'eau à température ambiante

**Garniture :**

- 4 petits suisses
- 2 jaunes d'œufs (calibre moyen)
- 1 c à soupe de crème fraîche semi-épaisse ou liquide
- 50 g de sucre
- Zeste d'une orange non traitée
- Dés d'oranges confites
- 2 c à soupe de Grand-Marnier

**Préparez la pâte brisée** : Vous n'utiliserez pas toute la pâte, je vous conseille de congeler le reste ou diviser les proportions. Pour la préparation, allez visualiser cette recette où je vous montre la marche à suivre.

**Préparez les tartelettes** : Étalez la pâte et découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 11/12 cm un peu plus grand que les moules utilisés. *Si vous utilisez un grand moule il faudra doubler les proportions.*

Piquez la pâte avec une fourchette puis placez les portions de pâte dans les moules (trous en dessous).

Placez les moules au réfrigérateur le temps de raffermir la pâte.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

**Préparez la garniture** : Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre.

Ajoutez les petits suisses et la crème fraîche.

Ajoutez le zeste d'orange et le Grand-Marnier. Réservez.

Disposez les dés d'oranges confites sur le fond de pâte. *La quantité est au goût de chacun.*

Recouvrez de crème aux petits-suisses.

Décorez d'un petit morceau d'orange confite.

Glissez au four pour 35 minutes. Plus ou moins en fonction du four de chacun.

Laissez refroidir avant de les démouler.

Réservez au réfrigérateur et sortez-les 15 à 20 minutes avant de les déguster.