

Tartelettes aux oeufs (style Hong Kong)

Ingrédients (environ 22-24 tartelettes):

Pâte à tarte:

225g de farine tout usage
2 c. à table de sucre
1 pincée de sel
180g de beurre non-salé mou
1½ c. à table d'eau froide

Mélange pour la garniture

¾ tasse (185ml) d'eau
½ tasse (100g) de sucre
3 oeufs entiers
1 jaune d'oeuf
½ tasse (125ml) de lait évaporé
3 c. à table de lait condensé sucré
1 c. à thé essence de vanille
1 pincée de sel

Préparation

Pâte:

Mélanger ensemble la farine le sucre et le sel. Ajouter ensuite le beurre mou puis mélanger jusqu'à obtention d'une texture granuleuse. Ajouter 1½ c. à table d'eau froide puis pétrir légèrement avec les mains afin de former une boule. Couvrir la boule d'une pellicule de plastique, puis mettre au frigo pour 15 minutes.

Rouler la pâte pour faire un grand rectangle d'environ 45cm x 15 cm. Plier en 3 en rabattant les deux côtés vers le centre. Tourner le carré de pâte en faisant une rotation de 90°, puis rouler à nouveau pour refaire le même rectangle. Plier de nouveau en 3. Couvrir le carré de pâte d'une pellicule de plastique et mettre au frigo pour 1h.

Garniture:

Note: tous les ingrédients doivent être à température ambiante au moment de mettre au four.

Mélanger le sucre dans l'eau pour le dissoudre. Mettre de côté.

Battre 3 oeufs entiers + 1 jaune d'oeuf. Ajouter le lait évaporé, le lait condensé sucré, la vanille et le sel, mélanger. Ajouter le mélange d'eau et de sucre puis bien remuer.

Passer le tout dans un tamis pour enlever les grumeaux.

Assemblage et cuisson:

Préchauffer le four à 365°F (185°C), mettre la grille une étage plus basse que le centre.

Sortir la pâte du réfrigérateur puis la laisser se réchauffer 5 à 10 minutes avant de commencer à l'abaisser. Lorsque que la pâte commence à se travailler un peu, abaisser à une épaisseur de 2mm.

Former des cercles de pâte avec un emporte-pièce de 8-10 cm, puis les mettre dans des petits moules à tartelette, ou des moules à muffin.

Verser le mélange directement sur la pâte, puis mettre au four. Baisser la température à 340°F (170°C).

Cuire environ 30-35 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit complètement cuit. Attention, le mélange ne doit pas bouillir. Baisser la température au besoin.

Sortir et laisser reposer environ 1 heure avant de déguster.

Note: La température du four va varier d'un four à l'autre et selon si on prend un moule à muffin ou des petites assiettes à tartelette qu'on met sur une plaque. Si vous voyez le mélange d'oeuf bouillir, ouvrez la porte du four pour aérer un peu, puis baisser la température du four à 325°F (165°C)