

# Tartelettes façon crème brûlée aux épices (Ottolenghi)

Catégorie : Tartes

## Ingrédients

- 560g de crème liquide entière
- 45g de gingembre frais, pelé et haché/râpé grossièrement
- 7 capsules de cardamome, écrasées pour pouvoir récupérer les graines
- 3 bâtons de cannelle, coupés en deux
- 1 sachet de thé English Breakfast
- 3 feuilles de laurier
- 1 noix de muscade
- 65g de sucre en poudre
- 200g de farine
- 120g de beurre doux en cubes bien froids
- 30g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe d'eau froide
- 165g de jaunes d'œufs

## Préparation

1. Faites chauffer, puis arrêtez le feu au premier bouillon.
2. Laissez tiédir, puis filmez la casserole et placez-la au réfrigérateur pendant une nuit.
3. Pâte brisée : J'ai utilisé un reste de pâte sucrée que j'avais, mais je vous donne la recette de la pâte brisée utilisée par Ottolenghi ci-dessous : de farine de beurre doux en cubes bien froids de sucre en poudre 1 pincée de sel 1/2 cuillère à café de vinaigre blanc 3 cuillères à soupe d'eau froide Mélangez la farine et le sucre avec le beurre froid pour obtenir une texture de sable.
4. Ajoutez le sel, puis le vinaigre blanc et l'eau froide petit-à-petit pour obtenir une boule de pâte.
5. Filmez-la et placez-la au réfrigérateur au minimum 2 heures.
6. Ensuite, étalez-la sur 2mm d'épaisseur maximum et foncez vos cercles à tartelettes beurrés.
7. Mettez-les au réfrigérateur à nouveau minimum 2 à 3 heures, puis enfournez-les dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
8. Laissez refroidir.
9. Crème brûlée aux épices : de jaunes d'œufs L'infusion de crème aux épices Réchauffez la crème infusée, puis filtrez-la pour retirer les épices.
10. Versez-la sur les jaunes d'œufs en fouettant constamment.
11. Versez la crème dans un plat en verre de 25x20cm lui-même posé dans un plus grand plat.
12. Versez de l'eau bouillante dans le grand plat pour faire un bain-marie, puis enfournez le tout dans le four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes environ (la crème doit être prise sur les côtés mais encore tremblotante au centre).
13. Retirez le plat contenant la crème du bain-marie, puis laissez refroidir avant de mettre au réfrigérateur pendant minimum 1 heure.
14. Montage : Sucre en poudre pour la caramélisation Au moment de servir (pas avant, sinon vos tartelettes vont ramollir), garnissez vos fonds de tartelettes avec la crème à ras bord, puis lissez la surface.
15. Saupoudrez de sucre semoule, puis caramélisez-les à l'aide d'un chalumeau et régalez-vous immédiatement !

