

## Tartelettes aux fraises rapides

Temps de préparation : 20 min / Temps de cuisson : 10 min



### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 🍴 250 g de fraises,
- 🍴 2 petits suisses à 3 => 3.8% de matière grasse,
- 🍴 1 citron,
- 🍴 1 cuillère à soupe de sucre glace,
- 🍴 4 biscuits d'environ 8 cm de diamètre :
  - 125g de farine,
  - 1 jaune d'œuf,
  - 30g d'huile,
  - 40 g de sucre,
  - 20g de lait,
  - 1/2 pincée de sel,
  - Le zeste d'un citron non traité.

### Préparation :

- 🍴 Préchauffez le four à 200°C.
- 🍴 Préparez les biscuits :
  - Mettez l'ensemble des ingrédients dans un saladier puis pétrissez la pâte.
  - Laissez reposer 30 min au réfrigérateur.
  - Etalez la pâte entre 2 papiers sulfurisés pour obtenir une épaisseur de 4 à 5 mm et découpez à l'emporte pièce des biscuits d'environ 8 cm de diamètre.
  - Placez-les sur la plaque du four, sur un papier sulfurisé.
  - Faites cuire à four chaud durant 10 min. *Arrêtez la cuisson quand ils sont juste dorés. S'ils sont trop cuits, ils deviendront plus durs.*
  - Laissez refroidir sur 1 grille.
- 🍴 Préparez les fraises en les lavant puis en les équeutant.
- 🍴 Essuyez-les et taillez-les en fines rondelles.
- 🍴 Prélevez le zeste du citron et pressez la moitié du citron.
- 🍴 Dans un bol, déposez les petits suisses et ajoutez le jus de citron ainsi que le zeste. Mélangez bien.
- 🍴 Assemblez les tartelettes avant de servir :
  - Tartinez chaque biscuit d'un peu de petit suisse au citron.
  - Disposez harmonieusement les fraises.
  - Saupoudrez d'un voile de sucre glace.
- 🍴 Dégustez sans attendre.