

Tartelettes au kiwi *pour 12 tartelettes (6 cm diamètre)*

Pâte Brisée

250g de farine
120g de beurre non salé
2 c.à.s de sucre fin
60ml d'eau
1c.à.s de fleur d'oranger (pour aromatiser la pâte, optionel)
1 pincée de sel

Garniture

2 kiwis
1 banane

- Dans un large bol, mélanger farine, sucre et sel
- Dans une casserole faites fondre le beurre à feux doux puis le laisser refroidir un peu
- Verser le beurre fondu dans la farine, ajouter l'eau et l'eau de fleur d'oranger
- Pétrir rapidement la pâte. Ne pas trop pétrir la pâte.
- Former une boule avec la pâte, l'envelopper de film alimentaire et la mettre au réfrigérateur pendant **une heure**.
- Préchauffer le four à 200°C
- Etaler la pâte sur une surface légèrement farinée
- Découper 12 disques
- Piquer le fond des tartelettes avec une fourchette
- Remplir chaque tartelette d'une poignée de haricots secs
- Cuire au four pendant 18 minutes
- Retirer les haricots secs et remettre 10 minutes au four à 175°C
- Sortir les tartelettes du four et les laisser refroidir sur une grille
- Eplucher et écraser la banane pour en faire une purée
- Eplucher et trancher les kiwis
- Verser avec l'aide d'une cuillère la purée de banane dans chaque tartelette et finir avec une tranche de kiwi.