



image: <https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/tarte-kiwis-jaunes.jpg>



Tartelettes aux kiwis jaunes

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le kiwi jaune ou Gold, d'origine de la Nouvelle Zélande ou de France maintenant. Son goût acidulé et sa couleur jaune or vous transportant vers un monde rempli de soleil, de joie et de plaisir. Mes tartelettes du plaisir gourmand.

Ingrédients:

- 350g de [pâte sucrée](#)

Pour la [crème pâtissière](#):

- 4 jaunes d'œufs
- 110 g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 45 g de maïzena
- 1/2 l de lait entier ou demi-écrémé

- 5 à 6 kiwis jaunes
- 150 g de nappage blond, gelée ou confiture d'abricot
- quelques framboises pour la décoration
- quelques feuilles de menthe

Recette pour: 8 personnes



Réalisation:

Pour la réalisation des tartelettes aux **kiwis jaunes**, il vous faut une **pâte sucrée** et réalisée un ou **deux jours** avant son utilisation. Les pâtes demandent un peu de maturité avant d'être utilisées dans des recettes. Vous pouvez les congeler en bâtons de **250 à 350 g**. Mais ne pas les garder plus de 6 mois au congélateur. Commençons par confectionner une crème pâtissière à la vanille. Mettre dans une casserole le lait et la **gousse de vanille** fendue et porter à ébullition. Verser les jaunes, le sucre en poudre et bien blanchir à l'aide d'un fouet. Ajouter ensuite la maïzena et fouetter à nouveau, jusqu'à obtenir un mélange lisse.

Dés l'ébullition du lait, ôter la gousse après l'avoir raclée pour en extraire les graines de vanille. Verser sur le mélange jaunes, sucre et maïzena. Verser le tout dans la casserole et cuire sur feu moyen jusqu'à l'ébullition. Débarrasser dans un récipient et mettre un film alimentaire à toucher la crème pâtissière. Cela évitera la formation d'une croûte. Laisser refroidir au réfrigérateur avant son utilisation. **Réaliser des petits fonds de tarte** d'un diamètre entre 8 à 10 cm. Chauffer votre four à 180° C et enfourner vos tartelettes pendant environ 15 minutes. Vous pouvez piquer le fond des tartelettes à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'elles gonflent.



Quand votre **crème pâtissière est refroidie**, la sortir du réfrigérateur et la fouetter pour la rendre homogène. Remplir une poche à douille avec une douille unie ou cannelée et remplir le fond des tartelettes.

Eplucher vos kiwis et les couper en rondelles fines. Les disposer en rosaces sur vos tartelettes. Y mettre ensuite une noisette de crème pâtissière et déposer



Recette de www.vision-plaisir.fr

dessus une framboise. Faites chauffer votre gelée, confiture ou nappage blond dans une casserole et **napper vos tartelettes**.

