

*Cookies Muesli, Amandes, Fruits & Mousse au Yaourt
façon Tartelettes*

Il vous faut

Pour les cookies façon tartelettes

environ 6 tartelettes

120 g de beurre
90 g de sucre Muscovado
(à défaut de la Vergeoise brune ou de la cassonade)
150 g de farine
1 càc de levure chimique
1 œuf
50 g d'amandes effilées
50 g de muesli maison
50 g de fruits séchés
(cranberries, raisins, fraises, cassis, myrtilles, fraises ...)
1 càc d'extrait de vanille liquide

Pour la mousse au yaourt

200 g de yaourt maison ferme
(à défaut yaourt à la Grecque)
1 blanc d'œuf
50 g de sucre
muesli, fruits secs & pistaches crues pour la déco

Déroulement

La mousse. Fouettez le blanc d'œuf en neige. Incorporez le sucre en pluie et fouettez jusqu'à ce qu'il soit bien ferme. A l'aide d'un fouet à main, travaillez le yaourt. Incorporez délicatement le blanc au yaourt à l'aide d'une maryse. Déposez la préparation dans une poche à douille et réfrigérez jusqu'au dressage.

Les cookies. Préchauffez le four à 180°C.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et le sucre.

Dans un saladier, ajoutez la farine, la levure, les amandes, le muesli, les fruits séchés.

Remuez rapidement à l'aide d'une cuillère en bois.

Ajoutez le beurre fondu et le sucre. L'œuf battu, la vanille. Bien remuez.

Graissez des moules à tartelettes individuels.

Déposez la pâte à cookies. Enfournez 10 à 12 mn selon le four.

Laissez refroidir avant de démouler les tartelettes.

Le dressage

Une fois les tartelettes bien refroidies, déposez joliment la mousse au yaourt puis décorer de muesli, de fruits, de pistaches et dégustez.