



Total Time  
**50 MIN.**

Serving Size  
**1**

Difficulty  
**EASY**

Yields  
**12**

Rendez hommage aux meilleurs produits de l'été en cuisinant ces tartelettes. Notre pâte feuilletée croustillante est le parfait faire-valoir des garnitures aux petits fruits débordantes de saveurs estivales.

<b>Nutrition Facts</b>	
Serving Size	1
<b>Amount Per Serving</b>	
<b>Calories</b> 200	
	<b>% Daily Value</b>
<b>Total Fat</b> 8g	<b>12%</b>
<b>Saturated Fat</b> g	<b>0%</b>
<b>Cholesterol</b> 20mg	<b>7%</b>
<b>Sodium</b> 105mg	<b>4%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 29g	<b>10%</b>
<b>Dietary Fiber</b> 3g	<b>12%</b>
<b>Protein</b> 3g	<b>6%</b>
Vitamin A %	Vitamin C %
Calcium 2%	Iron %

**INGREDIENTS**

	<b>WEIGHT</b>	<b>MEASURE</b>
de bleuets	1 1/2 tasse	375 mL
de fraises coupées en quartiers	1 1/2 tasse	375 mL
de framboises	1 1/2 tasse	375 mL
de sucre	1/2 tasse	125 mL
de fécule de maïs	1/4 tasse	60 mL
de cannelle moulue	1/2 c. à thé	2 mL
œuf		
d'eau	1 c. à soupe	15 mL
Pepperidge Farm® décongelées, mais encore froides		
de sucre glace	1 c. à soupe	15 mL

**INSTRUCTIONS**

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Recouvrir deux plaques de cuisson de papier parchemin; mettre de côté.
2. Dans un grand bol, mélanger les bleuets, les fraises et les framboises avec le sucre, la fécule de maïs et la cannelle; laisser reposer 10 minutes.
3. Entre-temps, battre l'œuf avec l'eau. Réserver. Découper 6 cercles de 4 1/2 po (11 cm) dans chaque feuille de pâte. Déposer les cercles sur les plaques de cuisson. Badigeonner chaque cercle d'œuf battu. À l'aide d'un petit couteau d'office, tracer un deuxième cercle à l'intérieur de chaque rond de pâte, à environ 1/4 po (5 mm) du rebord.
4. Déposer 1/4 tasse (60 mL) du mélange de petits fruits sur chacun des cercles, sans dépasser la limite préalablement tracée. Cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser refroidir.
5. Saupoudrer de sucre glace.