



## Tartelettes Dessert HUG Elégance garnies de crème aux pruneaux et à la cannelle

Recette pour env. 40 Tartelettes Dessert HUG Elégance 5,6 cm

### Ingrédients

1,8 dl eau  
160 g pruneaux secs, dénoyautés  
70 g sucre  
2 pointes de couteau cannelle en poudre

90 g noisettes  
300 g mascarpone  
180 g séré maigre  
40 g sucre  
8 g sucre vanillé  
2 pointes de couteau cannelle en poudre  
2 dl crème entière

A volonté, éclats d'amandes  
caramélisés ou noix pour la  
décoration



### Préparation:

Porter l'eau à ébullition avec les pruneaux secs, le sucre et la cannelle en poudre et laisser tirer à couvert 5 minutes au minimum sur la plaque. Passer les pruneaux au tamis et placer le sirop ainsi que les pruneaux au réfrigérateur.

Hacher grossièrement les noisettes et les rôtir dans une poêle.

Mélanger le mascarpone, le séré maigre, le sucre, le sucre vanillé ainsi que 1,3 dl de sirop aux pruneaux et à la cannelle. Hacher finement les pruneaux et les incorporer, avec les noisettes rôties, à la préparation. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement à cette préparation, puis laisser reposer 2 heures au moins au réfrigérateur.

Avec une poche à douille ou une cuillère, garnir les tartelettes et décorer à volonté d'éclats d'amandes caramélisés ou de noix.

Variante:

Les noisettes peuvent également être remplacées par des biscuits spéculos réduits en petits morceaux.

