



## You need

For 12 tarts



**1 pack of shortcrust pastry**  
1 rouleau de pâte sablée



**1 cookie cutter**  
(Ø 8 or 10cm)  
1 emporte-pièce



**Jam: strawberry, raspberry and apricot**  
Confiture de fraises, de framboises et d'abricots



**1 egg, beaten**  
1 œuf battu

**Knob of butter**  
Noix de beurre



**Mini tart pan (for 12 tarts)**  
Moule à tartelettes  
(pour 12 tartelettes)



**Preheat oven to 180°C.**



**1** Grease the mini tart pan with butter.

Beurre le moule à tartelettes.



**2** Roll out the pastry. With the cookie cutter, cut out 12 portions, then press them gently into the tart pan.

Déroule la pâte brisée. Avec l'emporte-pièce, découpe 12 tartelettes, puis enfonce-les doucement dans le moule.



**3** Add a teaspoon of jam to each tart case. Don't overfill the tarts. Brush the edges of the pastry with the egg.

Ajoute une cuillère à café de confiture dans chaque tartelette. Ne remplis pas trop les tartelettes. Brosse le bord des tartelettes avec l'œuf battu.



**4** Bake in the oven for 10-12 minutes until the pastry is golden. Leave the tarts to cool in the tin, then place on a wire cooling rack.

Fais dorer la pâte au four pendant 10 à 12 minutes. Laisse les tartelettes refroidir dans le moule, puis place-les sur une grille.