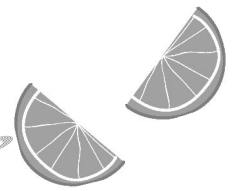


# Tartelettes à l'orange



Rendement : 12 tartelettes  
Coût par tartelette : 0,61 \$

## Ingrédients

### Croûte

**250 ml** (1 tasse)

**60 ml** (¼ tasse)

**2,5 ml** (½ cuillère à thé)

**Chapelure de biscuits graham**

**Huile végétale**

**Gingembre moulu**

### Garniture

**250 ml** (1 tasse)

**125 ml** (½ tasse)

**30 ml** (2 cuillères à table)

**10 ml** (2 cuillères à thé)

**30 ml** (2 cuillères à table)

**Yogourt nature 10% M.G.**

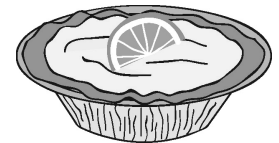
**Fromage à la crème**

**Sucre blanc**

**Zeste d'orange**

**Jus d'orange fraîchement pressé**

## Méthode



1. Dans un bol, mélanger les ingrédients de la croûte.
2. Répartir le mélange de biscuits dans 12 assiettes à tartelette. Bien écraser avec les doigts afin de former une croûte.
3. Dans un bol, fouetter les ingrédients de la garniture jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
4. Répartir la garniture dans les 12 assiettes à tartelette.
5. Réfrigérer environ 15 minutes avant de déguster.

Vous pouvez remplacer l'orange par de la lime, du citron ou un mélange d'agrumes !

Bon appétit !