 **Mini-tartelettes épicées**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/05/mini-tartelettes-epicees-citron-fraise-dsc_4732_2288.jpg) **Pour 37 mini-tartelettes**

**-** [**lemon-curd**](https://recettes.de/lemon-curd) **- 125 g de farine**  
**- 1 càc de bicarbonate de soude  
- ½ càc d'**[**épices à pain d'épice**](https://recettes.de/epices-pain-d-epices) **- ½ càc de** [**cannelle**](http://recettes.de/cannelle) **en poudre  
- 2 gousses de** [**cardamome**](https://recettes.de/cardamome) **- 65 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade) **- 75 g de beurre mou  
- 2 càs de lait  
- 37 petites** [**fraises**](https://recettes.de/fraises) **- sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffer le four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Ouvrir les gousses de cardamome et écraser les petites graines qui se trouvent à l'intérieur. Tamiser pour retirer les enveloppes et ne garder que la poudre.  
Mélanger la farine, le bicarbonate, les épices et la cassonade.  
Ajouter le beurre mou coupé en petites parcelles et travailler la pâte du bout des doigts pour obtenir un sable grossier.   
Ajouter le lait et pétrir pour obtenir une pâte souple et homogène.  
Faire une boule, l'envelopper et réserver 1 heure au-moins au réfrigérateur.  
Étaler la pâte sur le plan de travail fariné sur une épaisseur de 5 mm environ.  
Détailler des disques à l'aide d'un emporte pièce de 4 cm de diamètre.  
Déposer les disques sur la plaque du four habillée de papier sulfurisé.  
Enfourner et laisser cuire pendant 8 minutes environ en surveillant.   
Laisser bien refroidir.  
Déposer alors sur chaque biscuit un tourbillon de lemon-curd à l'aide d'une poche à douille.  
Déposer une fraise sur chaque rosace.  
Saupoudrer de sucre glace au moment de servir.