

# Tartelettes aux groseilles du jardin



Préparation : 30 minutes

Attente : 2 heures

Cuisson : 40 minutes

Pour 4 personnes :

Pâte sablée :

- 190 g de farine
- 20 g de féculé de pommes de terre
- 90 g de sucre glace
- 35 g de poudre d'amandes
- 130 g de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Garniture :

- 600 g de groseilles
- 300 g de sucre en poudre
- 5 cuillerées à soupe de sucre glace

1. Préparer la pâte sablée : dans un saladier, tamiser la farine avec la féculé de pommes de terre et le sucre glace. Ajouter la pincée de sel et la poudre d'amandes. Ajouter le beurre et travailler à la main. Ajouter enfin l'œuf et travailler de nouveau à la main. Former une boule et mettre au minimum 1 heure au réfrigérateur.

2. Étaler la pâte sablée et foncer des moules à mini-tartelettes. Laisser de nouveau reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

3. Garnir les ronds de pâte sablée de billes de cuisson et passer au four préchauffé à 200°C pendant environ 10 minutes.

4. Laver les groseilles, les mettre dans une casserole avec le sucre en poudre et faire cuire sur feu moyen pendant 15 à 20 minutes.

5. Passer le coulis de groseilles dans une étamine afin d'en tirer uniquement le jus. Ajouter à ce jus le sucre glace et bien mélanger (ajouter plus de sucre glace si vous trouvez la saveur encore trop acide).

6. Verser la gelée de groseilles sur les fonds de tartelettes et mettre au réfrigérateur. Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace.

*Recette publiée par Nanie sur <http://naniécuisine.vox.com>*