

TARTELETTES AMANDINE



Ingrédients

Une pâte brisée (j'ai remplacé par une pâte sablée aux amandes) 125 g d'amandes en poudre
125 g de sucre
125 g de beurre mou
2 œufs + 1 jaune
1 cuil. à soupe de Grand-Marnier
3 grosses cuil. à soupe de confiture d'abricots
30 g d'amandes effilées

Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Etalez la pâte sur une surface farinée, coupez 8 cercles un peu plus grand que le diamètre des moules et garnissez-en 8 moules à tartelettes.
Découpez 8 cercles de papier sulfurisé un peu plus grand que le diamètre des moules.
- Posez-les sur la pâte puis recouvrez toute la surface de haricots secs, noyaux d'abricots ou de billes de cuisson. Enfourez pour 8 minutes. Retirez le papier sulfurisé et continuez la cuisson pendant 3 à 5 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit blonde.
- Laissez refroidir avant de garnir.
- Préparez la crème d'amandes en mélangeant les amandes, le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez les œufs et le jaune légèrement battus et mélangez bien. Ajoutez le Grand-Marnier et mélangez.
- Etalez une cuil. à soupe bombée de crème d'amandes dans le fond de chaque tartelette puis enfourez pour 15 minutes environ, jusqu'à ce que la crème d'amandes soit bien dorée.
- Pendant ce temps, faites chauffer une poêle sur feu vif et faites colorer les amandes effilées pendant 2 minutes environ.
- Lorsque les tartelettes sont cuites, faites chauffer la confiture d'abricot 30 secondes au four à micro-onde puis badigeonnez-en chaque tartelette à l'aide d'un pinceau.
- Parsemez la surface d'amandes effilées, démoulez et laissez refroidir sur une grille.