

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## TARTELETTES SOUFFLEES PECHE-FEVE TONKA)

Pour 1 tarte ou 6 tartelettes



**Préparation : 20 mn**

**Cuisson : 20 mn**

### Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 6 demi-pêche au sirop
- 4 cuillères à soupe d'amande en poudre
- 30 g de sucre
- 2 oeufs
- 15 cl de crème liquide
- 1 fève tonka râpée

### Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Dans un saladier, fouettez les oeufs et le sucre. Ajoutez la poudre d'amande, mélangez puis versez petit à petit tout en fouettant la crème liquide puis la fève tonka râpée. Laissez de côté.

Foncez les moules à tartelettes légèrement beurrés avec la pâte feuilletée. Piquez un peu la pâte avec les pointes d'une fourchette. Placez au milieu de chaque fond de tartelette une demi-pêche puis versez la crème aux amandes jusqu'à mi-hauteur.

Mettez au four pendant 20 mn. Après cuisson, laissez refroidir les tartelettes.

Servir avec une boule de glace, une chantilly ou simplement saupoudrer de sucre glace. Bon appétit.