

TARTELETTES A LA CITROUILLE

(aux becs sucrés salés)

Pour env. 12 tartelettes :

- 400 G de chair de citrouille
- 4 oeufs
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 1/2 càc de levure
- 80 g d'amaretti (petits biscuits secs italiens)
- 1 càc de zeste de citron râpé
- 2 càs de jus de citron
- 4 càs de sucre glace

Coupez la chair de la citrouille en petits cubes. Cuisez-les dans un peu d'eau bouillante 10 min. Egouttez-les dans une passoire.

Préchauffez le four th.6 (180°). Faites fondre le beurre. Emiettez les amaretti. Mélangez la farine et la levure. Ecrasez avec une fourchette les 3/4 de la citrouille. Réservez le reste.

Fouettez les oeufs et le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajoutez le beurre fondu en fouettant, puis la farine, le zeste de citron, les miettes d'amaretti et enfin la purée de citrouille.

Répartissez la pâte dans les moules en silicone ou autres (les beurrer alors), disposez dessus un cube de citrouille mis de côté.

Cuisez 25 à 30 min jusqu'à ce que le dessus soit gonflé et doré.

Sortez les tartelettes du four. Démoulez, laissez tiédir. Mélangez le sucre glace et le jus de citron, nappez-en les tartelettes.

CONSEIL : A défaut d'amaretti, utilisez 60 g de poudre d'amande et 20 g de sucre.