

## Tartelettes abricots/myrtilles/cardamome et streusel amandes



(pour 3)

*pâte feuilletée  
2 abricots  
myrtilles  
1 cs de maïzena  
1 cs de sucre  
2 cs de jus de citron  
2 pincées de cardamome en poudre  
1/3 tasse de farine  
60 g de pâte d'amandes ou massepain, en petits morceaux  
50 g de beurre*

Préchauffez le four à 205 °C.

Coupez les abricots en tranches. Mélangez-les aux myrtilles avec le sucre, la maïzena, la cardamome et le jus de citron. Répartissez sur les fonds de tarte.

Mixez la farine, la pâte d'amandes et le beurre jusqu'à ce que le mélange commence à s'amalgamer. Réfrigérez 30 minutes puis saupoudrez-en le dessus des tartelettes. Faites cuire environ 40 minutes.