



Tartelette melon, amandes et fleur d'oranger



Pour 3 tartelettes :

- 3 feuilles de brick
- 1 petit melon
- 1 œuf
- 175g de ricotta
- 35g de sucre en poudre
- 30g d'amandes en poudre
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à café bombée de maïzena

Préchauffer le four à 180°C.

Séparer le blanc du jaune d'œuf. Battre le blanc en neige ferme avec une pincée de sel. Faire blanchir le sucre et le jaune d'œuf en les battant au fouet. Ajouter la ricotta, la maïzena, la poudre d'amandes et l'eau de fleur d'oranger. Mélanger de façon homogène. Incorporer délicatement les blancs en neige.

Couper chaque feuille de bricks en quatre et garnir 3 moules à tartelettes en empilant les feuilles en quinconce. Les garnir de crème aux amandes et fleur d'oranger et cuire au four 15min. Laisser refroidir.

Retirer la peau et les graines du melon puis couper sa chair en fines lamelles. Les disposer sur les tartelettes, arroser de miel et servir.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !...

www.mirabellecuisine.canalblog.com