

4 septembre 2008

### **Tartelettes moelleuses pomme-framboises au lait concentré sucré, pistaches et spéculoos**



#### Pâte sucrée (modifiée de C. Michalak):

190 g de farine  
20 g de maïzena  
35 g d'amandes en poudres  
75 g de sucre glace  
1 jaune d'œuf  
100 g de beurre (salé)

1 pomme  
50-100 g de framboises  
50 g de pistaches non salées  
8 cl de lait concentré sucré  
4 spéculoos  
1 jaune d'œuf

Mélangez la farine, les amandes, la maïzena et le sucre glace. Ajoutez le jaune d'œuf puis incorporez le beurre du bout des doigts. Travaillez ensuite la pâte en poussant vers l'avant avec la paume de votre main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Formez une boule, enveloppez-la dans un film et placez au frais pour au moins 1 h.

Préchauffez le four à 180 °C.

Farinez le plan de travail puis étalez la pâte. Foncez-en des moules à tartelettes puis piquez les fonds à la fourchette.

Fouettez le lait concentré sucré avec l'œuf puis ajoutez les pistaches mixées préalablement avec les spéculoos. Répartissez cette crème sur les fonds de tarte.

Epluchez les pommes et évidez-les. Coupez-les en 4 puis striez chaque quartier au couteau sans couper de tranches. Déposez-les au centre des tartelettes, face bombée et striée vers le haut. Entourez-les de framboises puis enfournez pour environ 35 minutes, en surveillant et en les recouvrant d'un papier aluminium pour ne pas que le dessus des framboises ne brûle.