

Tartelettes amandine et figues



Dans mon panier pour 4 personnes :

- 6 figues bien sucrées
- 1 cuillère à soupe de confiture d'abricots

pour la pâte sablée :

- 125g de farine
- 60g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 65 g de beurre (pour ma part, toujours demi-sel)
- 1 pincée de sel si vous utilisez du beurre doux
- quelques cl d'eau

pour la crème d'amande :

- 50 g d'amandes en poudre
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre mou
- quelques gouttes de rhum

En cuisine :

1. Préparer la pâte sablée un peu à l'avance pour la laisser reposer au frais, afin qu'elle s'étale mieux.
2. Disposer la farine en fontaine, puis déposer au centre le beurre en morceaux, le sucre et le jaune d'œuf.
3. Malaxer le tout du bout des doigts en incorporant progressivement la farine.
4. Lorsque la pâte est bien sablée, ajouter quelques gouttes d'eau, et la mettre en boule.
5. Conserver au frais dans un film étirable.
6. Préparer la crème d'amande en travaillant le beurre en pommade à l'aide d'une spatule ou d'un fouet.
7. Incorporer alors le sucre, mélanger et ajouter l'œuf, la poudre d'amandes et le rhum.

8. Sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler assez finement sur le plan de travail fariné.
9. Garnir des cercles individuels ou des moules à tartelettes avec cette pâte, piquer le fond à l'aide d'une fourchette puis garnir de crème d'amande et finir par de jolies tranches de figues coupées finement.
10. Enfourner à 200° pendant une vingtaine de minutes.
11. Pendant ce temps, chauffer la confiture d'abricots avec un peu d'eau.
12. Pour le dressage, démouler ou décercler les tartelettes et passer un peu de coulis d'abricots sur le dessus à l'aide d'un pinceau, pour donner un peu de brillant à la tartelette.

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr