

Tartelettes amandines de Cyrano



Préparation : 20 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 5 tartelettes (tout dépend du diamètre des moules)

Pour la pâte sucrée :

250 g de farine

115 g de sucre glace

125 g de beurre

1 jaune d'œuf

1 belle pincée de sel

Pour la crème d'amandes :

100 g de beurre pommade

100 g de sucre semoule

100 g de poudre d'amandes

2 œufs

2 cl de rhum

Essence de vanille

Pour la garniture :

Confiture de framboises

Amandes effilées

Sucre glace

Préparation de la pâte : Mettre dans le robot le beurre coupé en dés avec la farine, le sel, le sucre glace mélanger et quand le mélange devient sableux ajouter le jaune d'œuf et 5 cl d'eau. Mélanger, former une boule, l'envelopper dans du film alimentaire et la mettre au frais 2 h (j'ai mis 1 h).

Préparer la crème d'amandes en travaillant le beurre avec le sucre avec un fouet. Ajouter les œufs un par un, puis la poudre d'amandes. Parfumer avec le rhum et quelques gouttes d'essence de vanille.

Étaler la pâte et garnir les moules à tartelettes antiadhésifs ou préalablement beurrés. Mettre sur la pâte 1 belle c à c de confiture de framboises et recouvrir avec précaution de crème d'amandes. Ajouter les amandes effilées et cuire à four préchauffé à 180° pendant 35 à 40 mn. Laisser refroidir et recouvrir d'un voile de sucre glace.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>