



That's Amore!



TARTELETTES À LA FRANGIPANE DE JAMIE OLIVER



Ingrédients pour 8 tartelettes : 1 pâte brisée ronde, 1 oeuf, 100gr de poudre d'amandes, 100gr de beurre fondu, 90gr de cassonade, 1 orange, 1 c. à soupe d'extrait de vanille, 200gr de confiture de framboises (ou fraises) Rigoni di Asiago, chantilly pour servir.

Allumez le four à 180°C. Étalez la pâte brisée et découpez 8 ronds de 9cm de diamètre. Foncez-les dans un moule à tartelettes (ou dans des cercles) et piquez le fond avec une fourchette. Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, le sucre et l'oeuf, puis ajoutez le beurre fondu, le zeste d'une demi orange et l'extrait de vanille. Mélangez bien. Mettez 1 petite c. à café de confiture dans chaque fond de tartelette. Couvrez avec 1 c. à café bombée de frangipane, puis une autre petite cuillère de confiture et une dernière cuillère bombée de frangipane. Enfourez pendant 30 minutes. Quand les tartelettes sont dorées, sortez-les du four et laissez-les tiédir, puis servez-les avec une cuillère à soupe de chantilly.