

## TARTELETTES ABRICOTS AMANDES



### INGREDIENTS :

- 1 pâte brisée
- graines de sésame
- graines de pavot
- 3 cuillères à soupe de confiture d'abricots (ici confiture maison)
- 50 gr de poudre d'amandes,
- 25 gr de sucre roux
- 1 œuf entier
- 25 gr de beurre,
- des baies séchées de canneberge

### Préparation :

- Préchauffer le four à 180°
- Disposer les empreintes minces pies à l'envers sur la plaque perforée aluminium ou des moules à tartelettes.
- Etaler la pâte au rouleau, parsemer de graines de sésame et de pavot réparties régulièrement et les enfoncer dans la pâte en les étalant au rouleau sur la pâte.
- Tailler avec un découpoir des ronds au diamètre de vos moules et les dans les empreintes minces pies ou dans vos moules tartelettes, les former.
- Mélanger dans un saladier : la poudre d'amande et le sucre.
- Former un mélange sec homogène.
- Ajouter l'œuf entier ainsi que le beurre fondu, mélanger le tout au fouet.
- Disposer au fond de chaque empreinte de la confiture d'abricots.
- Verser un peu de pâte dans chaque moule sans les remplir complètement.
- Enfourner dans le four préchauffé, 10 à 15 min à 180°.
- Mettre au milieu de chaque empreinte une belle baie séchée de canneberge.
- Laisser refroidir, démouler.

