



## Mes tartelettes amandines

### Ingrédients :

#### *Pâte*

- 250 grammes de farine
- 125 grammes de beurre ramolli
- 125 grammes de sucre
- vanille en poudre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel

#### *Farce*

- 100 grammes de sucre
- 3 oeufs
- 75 grammes de farine
- 75 grammes de poudre d'amandes
- 60 grammes de beurre fondu

### Préparation de la pâte :

Dans un grand saladier, mélangez du bout des doigts la farine et le beurre ramolli coupé en dés. Ajoutez le sucre, la pincée de vanille, la pincée de sel, puis l'oeuf. Sablez la pâte en l'effritant entre vos doigts, formez une boule et laissez reposer.



### Préparation de la crème amandine :

Dans un saladier, versez le sucre, les oeufs, battez jusqu'à ce que la composition devienne mousseuse. Ajoutez la farine, la poudre d'amandes, le beurre fondu refroidi. Mélangez bien la préparation.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez la pâte sur une surface de votre table, coupez des rondelles de pâte et tapissez les moules à tartelettes que vous aurez enduit au préalable de farine afin que la pâte n'attache pas au moule. Farinez également les rondelles de pâte et piquez le fond avec une fourchette.

Versez la crème amandine dans le moule à tartelette en une couche égale.

Avec le reste de pâte, confectionnez des bandeaux de pâte à l'aide d'une roue crantée et les déposez en croix sur le dessus des tartelettes. Piquez une amande ou comme ici une rose en sucre pour le décor.



Mettre au four jusqu'à ce que les tartelettes soient dorées.



Bon appétit !