



TARTELETTES DE SAISON, PÂTE SABLÉE AUX AMANDES



La pâte sablée : 240g de beurre doux, 4g de sel fin, 180g de sucre glace, 60g de poudre d'amande, 100g d'œufs entiers, 120g de farine T55 et 350g de farine T45. Dans la cuve du robot crémer à petite vitesse le beurre pommade avec le sel fin et le sucre glace. Ajouter la poudre d'amande, les œufs, et les 120g de farine T55 pour obtenir un mélange homogène en prenant soin de ne pas trop le travailler. Ajouter ensuite très brièvement les 350g de farine T45. Étaler entre 2 feuilles guitare et réserver quelques heures au réfrigérateur. Foncer les tartes et laisser à nouveau 1/2 heure au frais avant de précuire les fonds à 160/170° pendant 10 à 12 min.

Pour les tartelettes myrtilles, fraises et framboises :

La crème d'amande : 50g de beurre pommade, 50g de sucre en poudre, 50g de poudre d'amande, 50g d'œuf entier, 25g de crème fleurette entière, zestes de citron -facultatif- Mélanger à la maryse et sans trop travailler l'appareil le beurre et le sucre ajouter la poudre d'amande puis l'œuf et la crème et lisser le mélange. Le répartir dans les fonds de tarte précuits et refroidis. Laisser durcir un peu au réfrigérateur et enfourner à 170° de 15 à 20 min selon le four, le mélange ne doit pas colorer. Laisser refroidir à nouveau avant de garnir les tartelettes.

La finition : rouler les fraises, framboises et myrtilles ou les enduire au pinceau avec de la gelée as-sortie, les ranger sur les fonds de tartes et poudrer éventuellement de sucre neige. Pour les prunes je les ai poêlées 5min environ avec une noisette de beurre, très peu de sucre, une bonne pincée d'épices à pain d'épices et les graines d'une gousse de vanille avant de les poser sur les fonds de tartelettes aux amandes.

Les tartelettes aux abricots:

Pas de pré cuisson de la pâte pour les abricots. Pour absorber le jus rendu par les fruits on peut parsemer les fonds de tartes crus avec du sablé broyé - une partie des tombées de pâte grossièrement étalées et cuites au four puis mixées- on peut aussi les remplacer par de la poudre d'amande, de la chapelure, un mélange farine sucre glace. A chacun de choisir la méthode que lui plaît. Puis cuisson classique au four environ 30min à 180°.

