



## TARTELETTES CYRANO



Pour 24 tartellettes.

**La pâte sucrée** : 620g de farine T55, 370g de beurre, 105g de poudre d'amande, 4.5g de fleur de sel, 145g d'œufs, 255g de sucre glace. Dans la cuve du robot équipé du fouet plat crémer le beurre pommade et le sucre. Quand le mélange est bien lisse ajouter la fleur de sel et la poudre d'amande. Ajouter petit à petit les œufs légèrement battus à la fourchette puis en dernier et sans trop corser la pâte, la farine préalablement tamisée. Abaisser la pâte à 3mm d'épaisseur entre 2 feuilles guitare et la réserver au froid une demi-heure environ. Piquer la pâte puis détailler des disques de 12cm de diamètre. Foncer les moules. Araser les bords des tartellettes avec un petit couteau d'office. Remettre les tartellettes une petite demi-heure au frais puis les cuire à blanc 12min environ à 170°.

**La crème d'amande** : 200g de poudre d'amande, 10g de poudre à crème, 200g de sucre glace, 10g de rhum, 200g de beurre, 120g d'œufs. Tous les éléments doivent être à température ambiante. Dans la cuve du robot équipé du fouet crémer le beurre pommade et le sucre glace. Ajouter la poudre à crème et la poudre d'amande. Incorporer les œufs et ajouter en dernier le rhum.

**La compotée d'abricots** : 890g d'abricots frais, 73g de sucre en poudre, 15g de pectine NH, 220g de purée d'abricot.

Mélanger intimement le sucre et la pectine. Couper les abricots en dés, les chauffer avec la purée. Quand le mélange est aux environs de 40° ajouter le

mélange sucre/pectine. Porter à ébullition et stopper la cuisson quand les abricots sont cuits. Réserver.

**La finition** : QS d'amandes effilées et de nappage neutre ou abricot. Garnir les fonds de tartelettes précuits avec 35g de compotée d'abricots, la recouvrir avec 20g de crème d'amande, parsemer d'amandes effilées et enfourner environ 20 min jusqu'à ce que les tartelettes soient bien dorées. Fondre le nappage et au pinceau en recouvrir les tartelettes.

La cuisine de Mercotte©2018  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)