



Tartes

Tartelettes amandine aux mûres



1h10 **30 min** **20 min** **20 min** **403**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Pâte sablée

80 g **Farine**
20 g **Sucre semoule**
40 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 **Sel**
1 c. à café **Eau**

Garniture

200 g **Mûre(s)**
70 g **Crème fraîche épaisse**
50 g **Sucre semoule**
50 g **Amande(s) en poudre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Étape 1

Préparation de la pâte sablée

- 1 Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et le sel.
- 2 Couper le beurre en petits dés et le pétrir avec le mélange sec.
- 3 Faire un puits, ajouter le jaune d'oeuf et travailler la pâte.
- 4 Ajouter l'eau, mélanger, former une boule et l'envelopper dans du film alimentaire.
- 5 Laisser reposer pendant 20 minutes au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, fouetter la crème fraîche, le sucre, la poudre d'amandes et l'oeuf.
- 3 Laver les mûres. Les égoutter dans une passoire.

Étape 3

Préparation et cuisson des tartelettes

- 1 Sortir la pâte sablée. L'étaler sur le plan de travail fariné.

- 2 Beurrer les moules à tartelettes.
- 3 Foncer la pâte à tarte et piquer le fond avec une fourchette.
- 4 Répartir les mûres dans les moules.
- 5 Verser la crème aux amandes dessus.
- 6 Faire cuire les tartelettes pendant 20 minutes. Attendre qu'elles refroidissent avant de démouler.