



Tartes

Mirlitons de rouen



35 min **20 min** **15 min** **0** **287**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des mirlitons

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Mettre le beurre dans un bol et le faire fondre au micro-ondes pendant 30 secondes.
- 3 Mélanger la poudre d'amandes et le sucre dans un saladier. Ajouter le beurre fondu et mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Casser les œufs dans un bol et y ajouter l'extrait de vanille. Battre à l'aide d'une fourchette et verser dans le saladier. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
- 5 Prélever le zeste du citron à l'aide d'un zesteur et l'incorporer dans l'appareil.
- 6 Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte feuilletée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 7 Découper 8 disques de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce.
- 8 Mettre le beurre réservé au graissage des moules dans un bol et le faire fondre au micro-ondes pendant 30 secondes.
- 9 Graisser les moules à tartelettes avec le beurre fondu à l'aide d'un pinceau à dorure.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les mirlitons

200 g **Pâte(s)
feuilletée(s)**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
60 g **Amande(s) en
poudre**
60 g **Sucre semoule**
25 g **Beurre**
1 **Citron(s)**
0.5 c. à café **Extrait de
vanille**

Ingrédients pour le graissage des moules

30 g **Beurre**
2 c. à soupe **Farine**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Sucre glace**

- 10 Fariner légèrement les moules et les tapoter à l'envers pour enlever l'excès de farine.
- 11 Tapisser le fond des moules avec les disques de pâte feuilletée en appuyant bien du bout des doigts.
- 12 Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette afin qu'elle ne gonfle pas pendant la cuisson.
- 13 Répartir l'appareil dans chaque moule à l'aide d'une cuillère à soupe et enfourner pendant 15 minutes.
- 14 A la sortie du four, démouler les mirlitons et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Étape 2

Dressage

- 1 Saupoudrer la surface des mirlitons avec du sucre glace à l'aide d'une passette.
- 2 Servir tiède ou froid.