

Tartelettes feuilletées à la pomme et crème d'amande



Simple et BON !

Pour 6 tartelettes

1 pâte feuilletée pur beurre (de préférence surgelée, si vous trouvez)
2 pommes acidulées (type Elstar)
Gelée ou confiture de poire
1 poignée d'amandes effilées

Pour la crème d'amande

60 g de poudre d'amande
60 g de beurre mou
40 g de sucre (on peut facilement n'en mettre que 20 g)
1 oeuf
Cannelle en poudre

Préparez la crème d'amande. Dans un récipient, mélangez le beurre mou + la poudre d'amande + le sucre et la cannelle.

Mélangez bien au fouet. Ajoutez l'oeuf entier et mélangez de nouveau.

Étalez ou déroulez la pâte feuilletée. Découpez 6 disques de pâte en vous aidant d'un moule à tartelette (12 cm de diamètre), retourné comme un emporte-pièce, vous obtiendrez ainsi de jolis disques crénelés.

Disposez ces cercles de pâte sur du papier cuisson, sur la plaque de votre four.

Étalez une cuillère de crème d'amande sur chaque en veillant à laisser au moins 1 cm sur le pourtour (la crème d'amande va s'étaler).

Epluchez les pommes et découpez-les en petits dés. Répartissez-les sur la crème d'amande. Parsemez pour finir d'amandes effilées.

Enfournez pour 10 à 15 min à 180°C.

Faites chauffer un peu de confiture de poire au bain-marie ou au four micro-ondes pour la rendre liquide. Badigeonnez-en les tartelettes à l'aide d'un pinceau alimentaire.

Dégustez tièdes ou froides, mais sans trop tarder pour que les tartelettes restent croustillantes.

Conseil vin : un bonnezeaux. Source : Magazine "Saveurs" n°173.

