



Tartelette au melon, amandes et miel



Pour 3 tartelettes:

Pâte brisée :

- 125g de farine
- 65g de beurre
- eau
- sel

Garniture :

- ½ melon
- 1 œuf
- 60g de poudre d'amandes
(ou ½ amandes, ½ pralin pour cette fois-ci)
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillères à café de miel d'accacia
- 3 cuillères à café de jus de citron
- cannelle

Mélanger la farine et le sel dans un récipient. Incorporer le beurre coupé en morceaux en pétrissant légèrement et rapidement du bout des doigts. On doit obtenir une semoule grossière. Former une boule homogène, en ajoutant quelques cuillères d'eau au mélange. Etaler la pâte dans trois moules à tartelettes.

Préchauffer le four à 210°C. Saupoudrer le fond des tartelettes de cannelle. Battre l'œuf en omelette, ajouter la poudre d'amandes, le sucre et le sucre vanillé. Répartir cette préparation dans les moules et enfourner 15min. Laisser tiédir. Garnir les tartelettes de melon coupé en lamelles puis les arroser d'une cuillère à café de miel et d'une cuillère à café de jus de citron.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !...

www.mirabellecuisine.canalblog.com