



Mes tartelettes à la frangipane

Ingrédients :

- 250 grammes de farine
- 125 grammes de beurre ramolli
- 125 grammes de sucre
- vanille
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel

Préparation de la pâte :

Dans un grand saladier, mélangez du bout des doigts la farine et le beurre ramolli coupé en dés.

Ajoutez le sucre, la pincée de vanille, la pincée de sel, puis l'oeuf.

Sablez la pâte en l'effritant entre vos doigts, formez une boule et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Ingrédients pour la frangipane :

- 100 grammes de sucre
- 3 oeufs
- 75 grammes de farine
- 75 grammes de poudre d'amandes
- 60 grammes de beurre fondu

Préparation de la crème amandine :

Dans un saladier, versez le sucre, les oeufs, battez jusqu'à ce que la composition devienne mousseuse.

Ajoutez la farine, la poudre d'amandes, le beurre fondu refroidi.

Mélangez bien la préparation.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez la pâte sur une surface de votre table, coupez des rondelles de pâte et tapissez les moules à tartelettes, piquez le fond avec une fourchette.

Versez la crème amandine dans le moule à tartelette en une couche égale.

Parsemez sur le dessus d'amandes effilées et de fruits confits.

Bon appétit !