



Les tartelettes amandines de Ragueneau

Ingrédients pour 4 tartelettes

Pour la pâte

- 140 g de beurre mou
- 100 g de sucre
- 1 oeuf
- 150 g de farine
- 50g de poudre d'amandes

Pour la crème d'amande

- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre
- 2 œufs
- 125 g de poudre d'amande
- 1 cuillerée à soupe de rhum
- 50 g d'amandes effilées

La préparation

La pâte sucrée

1. Mélangez le beurre mou et le sucre. Ajoutez l'œuf et mélangez.
2. Puis ajoutez la farine et la poudre d'amandes et malaxez. Arrêtez dès que c'est homogène pour ne pas trop travailler la pâte.
3. Mettez en boule dans un film alimentaire et réservez au frigo pendant 30 minutes au moins.

La crème d'amande

1. Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre avec une spatule. Ajoutez l'oeuf puis la poudre d'amande et le rhum.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Etalez la pâte sucrée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, entre 2 morceaux de papier sulfurisé. La pâte s'étale mieux si elle est bien froide et encore un peu dure.
4. Garnissez 4 moules à tartelettes beurrés de 12cm avec de de la pâte sucrée et versez la crème d'amande dedans.
5. Saupoudrez d'amandes effilées. Faites cuire les tartelettes environ 20 min à 180°C. Bien faire refroidir avant de démouler et servir.

Bonne dégustation