

Tartelettes frangipane et compotée d'abricots

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Il vous faut pour 7 tartelettes

Pâte aux amandes et au citron :

• 200 g de farine • 50 g d'amandes en poudre • 120 g de petits suisses nature à démouler (2) • 40 g de beurre • 80 g de sucre en poudre • 1 pincée de sel • 1 càs de limoncello (ou zeste d'un demi citron non traité)

Compotée d'abricots :

• 500 g d'abricots, une fois dénoyautés • 100 g de sucre • le jus d'un demi citron (10 g)

Frangipane

• 2 oeufs • 30 g de purée d'amandes blanches • 1 càs de limoncello (ou zeste d'un demi citron non traité) • 40 g de sucre • 20 g de beurre fondu • 80 g d'amandes en poudre

Faire la pâte : mettre tous les ingrédients dans le robot pétrisseur et pétrir quelques minutes jusqu'à ce qu'une boule de pâte se forme. Filmer et réserver au frais 1h.

Faire la compotée d'abricots : Laver les abricots, les couper en petits morceaux. Les mettre dans une casserole avec le jus du demi-citron et le sucre. Faire cuire à couvert sur feu doux en remuant de temps en temps pendant 20 minutes. Enlever le couvercle pour les 5 dernières minutes.

Laisser complètement refroidir.

Préparer la frangipane : Mélanger au fouet tous les ingrédients et réserver.

Allumer le four th6, 180°C.

Beurrer des moules à tartelettes à bords hauts (5 cm), ou des ramequins.

Étaler la pâte au rouleau finement (1 à 2 millimètres). Découper des ronds de pâte et en foncer les moules en faisant bien aller la pâte jusqu'au fond. Piquer à la fourchette. Mettre au frais 30 minutes.

Faire cuire à blanc ces tartelettes 5 minutes.
Sortir les tartelettes du four, et le laisser allumé.

Verser la compotée d'abricots froide, puis la frangipane, sur les fonds précuits.
Enfourner pour 20 à 25 minutes. Le dessus doit être à peine doré.
Laisser complètement refroidir avant de démouler.

Waiting for the sun

<http://christlor.sirdelor.net/>

Tartelettes frangipane et compotée d'abricots

Page 2/2