

Tartelettes crémeuses aux amandes

Temps de préparation: 50 min. · Niveau de difficulté: medium · végétarien

Portions

Ingrédients pour Ingrédients pour 12 tartelettes.

Ingrédients

300 g Pâte feuilletée (surgelée ou fraîche)
2 Œufs
100 g Sucre
125 g Beurre mou
150 g Amandes moulues
2 c.à.s. Liqueur d'amandes
2 paquet Pudding à la vanille (à cuire)
50 g Amandes hachées
1 c.à.c Sucre à la cannelle où amandes caramélisées

Préparation

Décongelez la pâte et faites chauffer le four à 180° (four à chaleur tournante : 160°).

Séparez les œufs, montez les blancs en neige et placez le bol au réfrigérateur pendant un moment.

Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, le beurre mou, la farine d'amande, la liqueur d'amande et la poudre pour crème pâtissière.

Étaler la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné et la couper en 12 carrés égaux. Placez les carrés de pâte dans les moules à muffins.

Incorporez maintenant les blancs d'œufs battus au mélange d'amandes à l'aide d'une spatule de cuisine.

Répartissez la garniture dans les moules à muffins.

Mélangez les amandes hachées avec la cannelle ou le sucre caramel aux amandes et saupoudrez-en sur les cupcakes.

Placez le plateau à muffins dans le four et faites cuire pendant environ 25 à 30 minutes.

Laissez les tartelettes reposer dans les moules pendant environ 10 minutes après la cuisson, puis retirez-les et laissez-les refroidir légèrement avant de les déguster.