

Recette Amandines



Ingrédients / pour 6 personnes

- Pour environ 30 amandines :
- pâte :
- 250 g de farine
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de beurre pommade 1 jaune d'oeuf
- sel
- crème d'amande :
- 100 g de beurre pommade
- 100 g de sucre
- 2 oeufs entiers
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g d'amandes en poudre
- 40 g de farine
- Décoration :
- 100 g d'amandes effilées
- 150 g de miel liquide et 2 cuillères à soupe d'eau

Réalisation

- Difficulté
- Préparation
- Cuisson
- Temps Total
 - **Facile**
 - **45 mn**

- 20 mn
- 1 h 05 mn

PRÉPARATION Amandines

1 Préparation de la pâte : mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Puis incorporer le beurre pommade et le jaune d'oeuf. Pétrir jusqu'à former une boule puis réserver au réfrigérateur dans un film plastique.

2 Préparation de la crème d'amande : mélanger les oeufs, le sucre et le sucre vanillé, puis incorporer le beurre pommade. En suite, ajouter la poudre d'amande et la farine. Bien mélanger jusqu'à former une crème.

3 Confection des tartelettes : préchauffer le four à 200°C, thermostat 6-7. Beurrer et fariner les moules à tartelettes. Etaler finement la pâte, dessiner des cercles à l'aide d'un verre et insérer la pâte dans les moules. Piquer le fond des tartelettes avec une fourchette. Verser une petite cuillère à soupe de crème d'amandes. Parsemer d'amandes effilées et mettre au four 20 minutes environ.

4 Préparation du sirop au miel : pendant la cuisson des amandines, préparer le sirop de miel. Dans une casserole, mettre 150 g de miel liquide et 2 cuillères à soupe d'eau. Mélanger et porter à ébullition. Retirer du feu.

Pour finir

La décoration : dès que les amandines sont cuites et bien dorées, les sortir des moules et verser le sirop afin qu'il parfume la crème d'amande. Laisser refroidir et servir à l'heure du thé.