

Tartelettes sablées à la confiture

Ingrédients

- 130g de farine
- 60g de beurre
- 50g de sucre glace
- 3 oeufs
- 20g de poudre d'amande
- un pot de confiture



Étapes

Mélanger le beurre ramolli et le sucre glace.

Ajouter l'oeuf, la farine et mettre la pâte en boule.

La laisser reposer une petite heure au réfrigérateur.

Ensuite, étaler la pâte sur un plan de travail, couper des cercles avec une couteau (d'un peu plus du diamètre des moules).

Recouvrir le fond des moules avec la pâte, y ajouter la confiture.

Dans un petit bol, mélanger deux blancs d'oeufs, de la poudre d'amandes et du sucre glace. La consistance doit être un peu liquide mais pas trop !

Recouvrir les tartelettes avec le mélange, on ne doit plus voir la confiture !

Enfin, enfourner à 180°C pendant 20 minutes.

Astuces

Varié les plaisirs avec des confitures différentes, moi j'adore celle à l'orange et à la framboise : elles se marient à merveille avec ces tartelettes !

Selon la taille des oeufs vous pouvez avoir besoin d'un blanc supplémentaire pour la préparation du dessus !

J'ai utiliser les caissettes que je prend habituellement pour mes nonnettes car je n'avais que ça sous la main, mais vous pouvez utilisez un moule métallique !