

## Les mirlitons à la confiture

Pour environ 12 moules à tartelettes

1 pâte **feuilletée** pur beurre

90 gr de **poudre d'amandes**

120 gr de sucre

2 oeufs entiers (blancs et jaunes)

Vanille

70 gr de crème épaisse

1càc de **confiture** de votre choix (abricot et framboises pour moi)

Allumez le four à 180° (th6)

Découpez 12 disques de pâte feuilletée pour garnir les moules ou empreintes siliconées

Réservez au frais

Préparez la crème d'amande:

Dans un cul de poule, mélangez la poudre d'amandes et le sucre

Ajoutez les 2 oeufs entiers

Mélangez bien pour obtenir une préparation lisse

Incorporez ensuite la crème fraîche et la vanille

Sortez les fonds de tartelettes du frigo, déposez dans chacun une bonne cuillère à soupe de confiture

Remplissez au 3/4 avec la crème d'amandes

Enfournez pour environ 20 mn (suivant coloration de la crème d'amande)

Saupoudrez de sucre glace après refroidissement

*Il est préférable de commencer par faire la crème d'amande et de la laisser au frigo le temps de dresser la pâte.*

*En procédant comme la recette donnée, j'avais une crème d'amande un peu trop molle et coulante.*

*J'avais pensé mettre moins de crème fraîche (attention crème épaisse) mais le résultat est plus sec après cuisson, donc je maintiens cette quantité*