

# *Tartelettes amande aux myrtilles*

## *Pour 4 tartelettes*

*250g de pâte sucrée*

## *Compotée de myrtille*

*150g de myrtilles (surgelées ou non)*

*3 cuil à soupe de sucre*

## *Crème d'amande*

*1 œuf*

*50g de beurre mou*

*50g de poudre d'amande*

*40g de sucre*

*20g de farine*

## *Mousse à l'amande*

*2 jaunes d'œufs*

*330ml de lait*

*1 cuil à café d'extrait d'amande amère*

*55g de sucre*

*25g de maïzena*

*100ml de crème liquide très froide*

*1.5feuille de gélatine*

*100g de chocolat blanc*

*Des [noisettes caramélisées](#)*

Préchauffez le four à 180°C

Étalez la pâte dans les moules à tartelettes.

Préparez la crème d'amande: mélangez le sucre et l'œuf, incorporez le beurre mou, la poudre d'amande et la farine et quand le mélange est bien homogène répartissez-le sur la pâte.

Enfournez à 180°C pendant 15 minutes et laissez refroidir.

La compotée de myrtilles: dans une casserole faites cuire à feu moyen les myrtilles avec le sucre jusqu'à ce que les fruits commencent à bien se ramollir mais restent entiers. Laissez refroidir et quand la compotée est froide étalez-la sur les fonds de tartes.

Mousse à l'amande amère:

Préparez d'abord une crème pâtissière :

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole faites chauffer le lait jusqu'à frémissement.

En attendant fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Versez le lait sur les œufs, mélangez, ajoutez l'extrait d'amande amère et la maïzena. Mélangez de nouveau et reversez ce mélange dans la casserole, faites chauffer à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaisse, incorporez alors le chocolat blanc et la gélatine essorée. Laissez refroidir.

Montez la crème liquide en chantilly et incorporez-la délicatement à la crème pâtissière refroidie, une fois que le mélange est bien homogène versez-le dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et réservez au frais pendant 30 minutes afin d'avoir une meilleure tenue.

Pochez à mousse à l'amande amère sur les tartelettes à la façon d'un cupcake et parsemez de noisettes caramélisées concassées.