

Mini Tartelettes amandine aux Mirabelles

Ingrédients :

- * 1 pâte feuilletée
- * 15 Mirabelles
- * 30 g de sucre
- * 4 cl de crème fraîche liquide
- * 1 oeufs
- * 15 g de farine
- * 30 g de poudre d'amande
- * 2 goûtes d'extrait d'amandes amères



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Mini Tartelettes (FP 2413) sur la plaque perforée.

Découpez 30 ronds de pâte à l'aide du découpoir 6 cm et foncez-les dans les empreintes.

Mélangez le sucre, l'oeuf, la crème, la farine, la poudre d'amandes et l'extrait d'amande. Répartissez la crème dans les fonds des tartelettes et posez une demi mirabelle dénoyauté sur la crème.

Enfournez environ 20 minutes à 180°C (th.6).

Suggestion : Si les Mirabelles ne sont pas encore trop sucrés, saupoudrez les Tartelettes de sucre glace ou les mirabelles de cassonade.