

## Tartelettes aux reines-claudes, muscovado et fleur de sel



Pour 4 tartelettes individuelles :

### **Pâte sucrée** (recette de Pierre Hermé)

- 135g de **farine T45**
- 75g de **beurre mou** (doux)
- 45g de **sucre glace**
- 15g de **poudre d'amandes** (j'ai mis de la poudre de noisettes)
- 1/2 **oeuf**
- 1 pincée de **fleur de sel**
- 1 pincée de **vanille** en poudre

*Petit conseil : doublez les proportions pour éviter d'avoir à "couper un oeuf en deux" et congelez le reste de pâte.*

### **Garniture :**

- une douzaine de reines-claudes mûres mais fermes
- 3 cs de sucre muscovado
- 4 petites pincées de fleur de sel
- 20g de beurre 1/2 sel

**1.** Tamisez la farine et le sucre glace. Dans le bol du mixer (équipé si possible d'une lame en plastique), déposez le beurre coupé en morceaux et mixez jusqu'à obtenir une texture complètement souple.

**2.** Incorporez dans l'ordre : le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel, la vanille, le demi-oeuf puis la farine. Mixez jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Retirez la pâte du mixer, entourez-la de film alimentaire et laissez reposer au frais au moins 4h. Le temps de repos est indispensable pour que la pâte s'assouplisse sans se

craqueler ou se rétracter à la cuisson.

**3.** Sortez la pâte du frigo et étalez-la sur 2 mm d'épaisseur environ. Foncez des moules à tartelettes avec des disques de pâte. Procédez rapidement car au contact de vos doigts la pâte se réchauffe vite ce qui la rend difficile à manipuler. Remettez les moules garnis de pâte au congélateur ou au frigo pour 1/4 d'heure pour raffermir le tout.

**4.** Pendant ce temps lavez et séchez les reines-claude, coupez-les en quartiers (sauf 4 que vous couperez en deux). Mélangez les quartiers de prune avec le sucre et le beurre très mou (voire légèrement fondu). Laissez-les s'imprégner 1/2 heure. Préchauffez le four à 200°C.

**5.** Sortez les moules à tartelettes du frigo et garnissez les fonds de pâte de quartiers de reines-claude (réservez les 4 moitiés pour le centre). Parsemez chaque tartelette de fleur de sel. Enfournez pour 20 à 30 minutes. Laissez refroidir et réservez 2h au frais avant de servir.

<http://www.nataliakriskova.com/article-34964853.html>

