



LA RECETTE *du* LUNDI

tartelettes express fraises & amandes

dessert



INGRÉDIENTS

Pour la pâte à l'amande

100 g de poudre d'amande
du Comptoir
60 g de farine
35 g de sucre vanille du Comptoir
50 g de beurre froid
1 jaune d'œuf
1 cuillère à café d'huile d'amande
du Comptoir
1 pincée de sel nature du Comptoir

Pour la garniture

120 g de confiture de fraise
du Comptoir
250 g de fraises fraîches
25 g d'amandes hachées
du Comptoir
Les zestes d'un demi yuzu
1 cuillère à café d'extrait
de vanille du Comptoir
1 cuillère à café d'huile d'amande
du Comptoir pour la finition



Pour 4 tartelettes



PRÉPARATION :



1. Préchauffe le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélange la poudre d'amande, la farine, le sucre et le sel. Ajoute le beurre froid coupé en petits morceaux. Sable la pâte du bout des doigts. Incorpore le jaune d'œuf et la cuillère à café d'huile d'amande. Mélange jusqu'à obtenir une pâte souple. Ajoute un peu d'eau froide si elle est trop sèche.
3. Répartis la pâte dans 4 moules à tartelettes.
Étale-la directement avec les doigts pour aller vite.
Pique légèrement le fond avec une fourchette.
4. Enfourne 12 à 15 minutes. La pâte doit être juste dorée.
Laisse refroidir complètement.
5. Pendant ce temps, coupe les fraises en quartiers ou en fines lamelles selon le rendu que tu veux.
6. Mélange la confiture de fraise avec l'extrait de vanille pour lui donner un côté encore plus gourmand.
7. Fais torréfier les amandes hachées 2 minutes dans une poêle sèche. Réserve.
8. Quand les fonds sont froids, étale une belle cuillère de confiture sur chaque tartelette.
9. Dispose les fraises par-dessus.
10. Ajoute les zestes de yuzu, les amandes hachées grillées, puis une toute petite pincée de sésame au yuzu sur chaque tartelette pour le twist original.
11. Termine avec quelques gouttes d'huile d'amande sur le dessus. Mets au frais 10 à 15 minutes avant de servir.

