



TARTELLETTES AUX MYRTILLES ET AUX SPECULOOS

A savoir : ces ingrédients sont pour 6 tartelettes. Pour les sublimer, décorez-les de quelques fleurs de bourrache ou d'un pétale de rose blanche.



Ingrédients pour la pâte sucrée à l'amande : 125gr de beurre à température ambiante, 85gr de sucre glace, 1 gousse de vanille, 25gr de poudre d'amandes, une pincée de sel, 1 œuf à température ambiante, 210gr de farine.

Mélangez le beurre et le sucre glace tamisé jusqu'à obtenir une crème homogène. Fendez la gousse de vanille et raclez les graines pour les extraire, puis ajoutez-les au beurre. Tamisez la poudre d'amande et le sel, incorporez-les au beurre. Ajoutez l'œuf et mélangez de nouveau. Tamisez la farine sur la préparation puis mélangez sans trop travailler la pâte. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur pour 2 heures minimum. Préchauffer le four à 170°C. Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ et chemisez vos cercles à tartelettes. Piquez le fond des tartelettes avec une fourchette et enfournez 15 minutes, puis laissez refroidir.



Ingrédients : 50gr de sucre, 1 œuf, 5cl de crème liquide, 120gr de myrtilles fraîches, 50gr de spéculoos.

Préparez l'appareil à garniture en battant l'œuf entier avec le sucre et la crème. Mixez les spéculoos pour les réduire en chapelure, puis répartissez-les dans les fonds des tartelettes. Sur chaque tartelette déposez 10gr de myrtilles fraîches et recouvrez avec l'appareil à garniture. Faites cuire 10 minutes au four à 200°C.

Ingrédients pour la décoration : 60gr de confiture de myrtilles, 240gr de myrtilles fraîches.

Mélangez la confiture et les myrtilles, puis disposez-les sur chaque tartelette refroidie.