

## **AMANDINES**

Pâte sucrée amande : recette pour 250 g de farine

Crème d'amandes : préparation pour 100 g de sucre glace, 100 g de beurre, 100 g de poudre d'amandes, 2 œufs et 20 g de farine, soit 420 g de crème d'amandes). Ajouter (facultatif), une demi cuillère à café de parfum vanille, et une cuillère à café de rhum.

Un petit pot de confiture : framboise, ou figue, ou autre.

Amandes effilées : 100 g

Gelée d'abricot (pour faire briller les amandines)

Quelques cerises confites

---

Foncer en pâte sucrée 18 petites tartelettes.

Déposer au fond des tartelettes une petite cuillère à café de confiture.

Finir de garnir les tartelettes avec la crème d'amandes, et lisser le dessus des tartelettes.

Recouvrir d'amandes effilées.

Cuire à four moyen (180 °C environ), pendant 20 à 30 mn (surveiller).

Laisser tiédir, puis démouler, abricoter les tartelettes et déposer au centre un petit morceau de cerise confite.