



Tartelettes abricot, turrón, romarin

Préparation : 20 minutes (si la crème de Turrón et la pâte feuilletée ont été préparées à l'avance)

Pour 7 tartelettes :

- une pâte feuilletée
- 7 abricots
- un petit pot de crème de Turrón
- 1 càs d'huile d'olive
- 2 càs de sucre

Pâte feuilletée :

- 2 petits suisses (soit 120 g)
- 120 g de farine
- 60 g de beurre congelé coupé en petits cubes (plus il a été congelé longtemps, mieux c'est)
- une pincée de sel

Mettre tous les ingrédients dans le robot et faire tourner les couteaux à vitesse maximale pendant 20 secondes.

On obtient une pâte grumeleuse.

Etaler en rectangle (longueur = largeur X 3).

Faire trois tours.

Filmer et laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Etaler la pâte en rectangle et découper 7 petits rectangles. Disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Piquer avec une fourchette. Réserver au frais.

Crème de Turrón au romarin :

- 150 g de Turrón
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème fleurette
- quelques feuilles de romarin (facultatif)

Dans un blender ou un robot à couteaux, mixer le Turrón quelques secondes à vitesse maximale afin de le réduire en miettes.

Transférer dans une casserole et ajouter le lait et la crème.

Faire chauffer environ 8 minutes sur feu moyen.

Retirer du feu et mixer à nouveau afin d'obtenir une crème onctueuse en ajoutant éventuellement quelques feuilles de romarin.

Finition :

Laver les abricots. Les couper en deux et les dénoyauter.

Etaler 2 bonnes cuillères à café de crème de Turrón sur chaque rectangle de pâte. Poser ensuite deux demi-abricots par rectangle, côté bombé vers le bas. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les abricots d'huile d'olive et saupoudrer de sucre.

Enfourner dans un four préchauffé à 200° pour 20 à 25 minutes.