



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Tartelettes aux abricots



Préparation : 15 min - Cuisson : 20 à 25 min - Coût : environ 1,50 € par personne

Pour 4 personnes

375 g de pâte feuilletée prête à l'emploi (décongelée si elle est surgelée) | 100 g de pâte d'amandes | 12 oreillons d'abricots en boîte, égouttés | sucre roux | confiture d'abricots pour le glaçage

À l'aide d'une soucoupe en guise de gabarit, découper 4 disques d'environ 8 cm de diamètre dans la pâte feuilletée. Faire une incision sur tout le tour, à 1 cm du bord, avec un couteau tranchant.

Étaler la pâte d'amandes au rouleau sur 2,5 mm d'épaisseur, puis découper 4 disques de 6 cm de diamètre. Disposer les disques de pâte feuilletée sur une plaque de cuisson, poser un disque de pâte d'amandes au milieu de chaque disque de pâte feuilletée, puis disposer 3 oreillons, côté coupé vers le haut, sur la pâte d'amandes. Saupoudrer de sucre.

Poser la plaque de cuisson sur une autre plaque préchauffée (cela rend la pâte plus croustillante) et faire cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée et que les abricots soient légèrement caramélisés. Sortir les tartelettes du four et les badigeonner de confiture d'abricots tant qu'elles sont encore chaudes. Servir aussitôt.

Pour des tartelettes à la banane, suivre la recette ci-dessus en remplaçant les abricots par 2 bananes coupées en grosses rondelles. Pendant la cuisson des tartelettes, mélanger dans un bol 4 cuillerées à soupe de mascarpone, 2 cuillerées à soupe de rhum et 2 cuillerées à soupe de sucre roux. Étaler cette préparation sur les tartelettes encore chaudes et servir aussitôt.

- Nez : de citron confit.
- Bouche : droit, tendre, gourmand, finale croquante.



le conseil de votre caviste :

Petites Récoltes,
Vin de Pays des Côtes du Tarn
moelleux 2008

Et aussi :

Monmousseau Cuvée JM
Touraine brut

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION