

Tartelettes aux Reine-Claudes et à la violette

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la pâte sablée :

- 125 g de farine de riz
- 30 g de poudre d'amande blanche
- 30 g de sucre vanillé
- 30 g de margarine végétale
- 1 oeuf

Pour la crème à flan à la violette :

- 1 oeuf
- 50 g de crème d'amande
- 20 g de sirop de violette
- 1 goutte d'huile essentielle de violette (facultatif)

Pour la garniture et la décoration :

- reine-claudes
- violettes en sucre
- 1 cc de purée d'amande blanche
- 1 cc de sirop d'agave
- fleurs, baies, etc...



Instructions :

Préparer la pâte sablée en mélangeant la farine, la poudre d'amande et le sucre. Sabler avec la margarine puis ajouter l'oeuf battu et former une boule de pâte. L'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé et former 4 ronds de pâte à l'aide des moules à tartelette. Découper des coeurs dans les chutes de pâte et faire cuire à blanc pendant 5 à 10 minutes à 180°C.

Pour la crème à flan, fouetter l'oeuf, la crème d'amande, le sirop de violette et l'huile essentielle.

Quand les fonds de tartelette sont précuits, disposer les prunes dessus, répartir la crème et flan et poser un coeur de pâte par dessus. Faire cuire environ 20 minutes à 180°C.

Laisser refroidir. Au moment de servir, démouler et décorer les assiettes avec un peu de purée d'amande mélangée avec du sirop d'agave, des violettes en sucre concassées, des fleurs de lavande, des mûres, tout ce qu'on veut !



sans gluten



sans lactose