Tartelette à la Mirabelle et à la crème d’Amande



Ingrédients: (pour 6 tartelettes ou 1 tarte)

1 pâte brisée (recette sur mon blog)

800g de mirabelles

**Pour la crème d'amande:** 110g de beurre à température ambiante, 125g de poudre d'amande, 90g de sucre glace, 1 œuf, 12g de farine et 1 cuil. à soupe de liqueur de mirabelle.

Préparation:

Faites votre pâte brisée et laissez-la reposer 1/2 heure au frais.

Préparez la crème d'amande: Dans un saladier, pétrissez le beurre pour obtenir une pommade puis ajoutez la poudre d'amande, la farine, le sucre glace, la liqueur et l'œuf et continuez à pétrir pour obtenir une pâte homogènes.

Préchauffez le four ther. 6 ou 180°c.

Abaissez la pâte avec un rouleau à pâtisserie et découpez 6 cercles à l'aide d'un moule à tartelette. Beurrez les moules et foncez-les avec la pâte. Piquez avec une fourchette. Répartir la crème d'amande dans chaque moule puis répartir les mirabelles préalablement lavées et dénoyautées.

Enfournez 25 minutes.

Ange et Délices