

# Tartelettes aux noix, crème d'amande et sirop d'érable

# RECETTE



25 minutes



12 minutes



30 tartelettes

## INGRÉDIENTS

- 180 g de farine de blé\* ancien T80 de Nicolas Chevalier
- 30 g de sucre de canne en vrac
- 60 g d'huile de coco La Maison du Coco
- 40 g d'eau
- 3 pincées de sel
- 40 g de purée d'amande\* Damiano
- 60 g de poudre d'amande\* en vrac
- 60 g de cerneaux de noix\* en vrac
- 60 g de noix de pécan\* en vrac
- 30 g de crème d'amande\* cuisine La Mandorle
- 30 g de sirop d'érable Asève
- quelques pistaches\* décortiquées et cranberries pour le décor

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Faire fondre l'huile de coco dans une casserole et ajouter l'eau.
3. Dans un cul-de-poule, verser la farine, le sucre et le sel, puis ajouter l'huile de coco fondue et l'eau. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène et réserver 10 minutes au frais.
4. Étaler la pâte et à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un petit verre, découper des disques.
5. Foncer chaque disque de pâte dans des mini-moules à tartelettes, piquer le fond et le pourtour à l'aide d'une fourchette, puis enfourner et cuire 12 minutes. À la sortie du four, déposer les mini-tartelettes sur un plat de service.
6. Dans un bol, fouetter ensemble la purée, la poudre et la crème d'amande, puis répartir cette préparation dans les tartelettes à l'aide d'une poche à douille.
7. Concasser grossièrement les noix de pécan et les cerneaux de noix, les mélanger avec le sirop d'érable et en déposer une cuillère à café sur chaque tartelette.
8. Parsemer de pistaches concassées et de cranberries, et déguster à l'heure du thé !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)