

TARTELETTES AUX ABRICOTS

Dimanche 13 Août 2017

Un classique de l'été :



Tartelettes aux abricots : 6 parts et 4pp- 5 sp par part

- 160 g de farine
- 1/2 sachet de levure alsacienne
- 1 petit suisse à 20 %
- 30 g de beurre à 41 %
- 1 pincée de sel
- 18 abricots *

-25 g de poudre d'amandes

- Sucralose : 6 sticks de 1 g

Préparer la pâte : mettre dans le bol du mixer la farine, la levure, le sel, le petit suisse, le beurre et mixer en versant 75 ml d'eau pour obtenir une boule de pâte lisse à laisser reposer 1h au frais

Préchauffer le four 180 °

Sur une feuille de papier sulfurisée ou un tapis en silicone, étaler la pâte et foncer 6 petits moules ronds

Saupoudrer le fond des tartes de la moitié de la poudre d'amandes et les garnir d'abricots, chaque oreillon coupé en 2

Saupoudrer de sucralose et du restant de poudre d'amandes

Enfourner 25 minutes

Les sortir et les démouler sur une grille

Ces tartelettes une fois froides se congèlent très bien

Pour le repas : mousse d'avocat au chèvre frais (3pp- 4 sp- recette du 24 06 2017)-120 g de filet de bœuf (4pp- 3 sp)- girolles + 1 c à c d'huile (1pp- 1 sp)- 1 tartelette aux abricots (4pp- 5 sp) -. Total : 12 pp- 13 sp

Très bon dimanche à vous toutes et tous en espérant le plein soleil