



# Recette des tartelettes amandines de Ragueneau



## ÉTAPE 1

Préchauffe le four à

- 1 faute ; 200 degrés
- 2 fautes ; 220 degrés
- 3 fautes ; 90 degrés



## ÉTAPE 2

Beurre légèrement les moules et étale la pâte découpée aux bonnes dimensions dans les moules à tartelette.

## ÉTAPE 3

Fait fondre

- 1 faute ; 73 grammes
  - 2 fautes ; 23 grammes
  - 3 fautes ; 103 grammes
- de beurre.



## ÉTAPE 4

Melange

- 1 faute ; 75 grammes
  - 2 fautes ; 25 grammes
  - 3 fautes ; 125 grammes
- de poudre d'amandes avec le beurre..

## ÉTAPE 5

Ajoutes

- 1 faute ; 125 grammes
  - 2 fautes ; 25 grammes
  - 3 fautes ; 50 grammes
- de sucre et 3 oeufs.



## ÉTAPE 6

Remplis les fonds de pâte avec la préparation puis recouvre d'amandes effilées.

## ÉTAPE 7

Anfourne à 200°C pendant

- 1 faute ; 20 minutes
- 2 fautes ; 10 minutes
- 3 fautes ; 50 minutes

Battez, pour qu'ils soient mousseux, quelques oeufs ;  
Incorporez à leur mousse un jus de cédrat choisi ;  
Versez-y Un bon lait d'amande douce ;  
Mettez de la pâte à flan dans le flanc de moules à tartelette ;  
D'un doigt preste, abricotez les côtés ;  
Versez goutte à gouttelette  
Votre mousse en ces puits, puis  
Que ces puits passent au four, et, blondines,  
Sortant en gais troupelets,  
Ce sont les tartelettes amandines

