



Tartelette Fraise Label Rouge verveine citron

4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 500 g de fraise
- 1 botte de verveine
- 2 citrons verts
- 50 g d'amandes effilées

Pâte

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- Une pincée de sel
- Une pincée de sucre



- Un jaune d'oeuf
- 50 g d'eau

Crème d'amande

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 100 g de poudre d'amande
- 2 oeufs

Préparation :

Préparation de la pâte

Sablez la farine mélangée au sel et au sucre avec le beurre en morceaux, ajoutez le jaune d'oeuf et l'eau. Amalgamez, et réservez la pâte au frais une vingtaine de minute.

Étalez la pâte et disposez sur un moule à tarte ou des petits moules à tartelette.

Préparation de la crème d'amande

Mélangez le beurre pommade avec le sucre, ajoutez la poudre d'amande et les deux oeufs, bien blanchir le mélange. Garnir les fonds des tartes avec la crème d'amandes et disposez des petits dés de fraises sur le dessus. Cuire à 180°C environ 25 minutes, refroidir.

Émincez finement les fraises et disposer harmonieusement sur les tartelettes, repasser au four une dizaine de minutes, refroidir. Disposer des petites feuilles de verveine des zestes de citron vert et des petits quartiers de citron. Terminez par des amandes effilées préalablement grillées au four ou à la poêle

