

Tartelettes aux fruits secs sans farine à la compote de rhubarbe et au fromage blanc



“ Une recette de base de pâte à tartelettes à base d'amandes et de noisettes. J'ai utilisée cette pâte sans gluten avec une [compote de rhubarbe à la vanille](#) additionnée de fromage blanc.”

Les Ingrédients :

(Pour 8 à 12 tartelettes) :

Garniture au fromage blanc et compote de rhubarbe :

- 6 à 8 c. à soupe (table) de [compote de rhubarbe](#)
- 50 à 75 g de fromage blanc

Tartelettes à la poudre de fruits secs :

- 90 g de beurre (à température ambiante)
- 90 g de sucre de canne blond ([aromatisé ou non à la vanille](#))
- 90 g de poudre de fruits secs (ici 45 g d'[amandes](#) + 45 g de [noisettes](#))
- 2 œufs

Les Étapes :

Fouettez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez les œufs et la poudre de fruits secs (ici noisettes et amandes). Battez de nouveau jusqu'à ce que le mélange deviennent homogène et mousseux.

Répartissez le mélange à tartelettes dans les empreintes d'un moule de 8 à 12 tartelettes (ici un moule en silicone [Flexipan de 8 empreintes St-Honoré de chez Demarle FP 2189](#) préalablement déposé sur une plaque de cuisson perforée). Enfourez dans le bas d'un four préchauffé à 170°C pendant 20 à 30 minutes à chaleur tournante. Laissez refroidir avant de démouler!

Battez le fromage blanc avec la [compote de rhubarbe](#). Répartissez cette compote au fromage blanc sur les tartelettes. Conservez au frais 1 heure avant de les consommer. Décorez d'amandes mondées et tranchées et de demies noisettes.

Et Que Dire De Plus ?

- Idées de fruits secs en poudre à utiliser pour cette recette : [amandes](#), [pistaches](#), noisettes, noix de coco...
- Une autre idée d'association de pâte sans gluten à base de fruits secs et de garniture aux fruits frais : [Tartelettes sans gluten aux groseilles et cassis](#).
- Recette de [compote de rhubarbe à la vanille](#).
- Remplacez le fromage blanc par du fromage à la crème Philadelphia®.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/tartelettes-aux-fruits-secs-sans-farine-a-la-compote-de-rhubarbe-et-au-fromage-blanc/>