

Tartelettes à base d'amandes [sans gluten] aux groseilles et cassis



“ De saison, simple à réaliser, excellente et sans gluten !
Que demander de mieux ? ”

Les Ingrédients :

(Pour 8 à 12 tartelettes) :

- 150 g d'un mélange de [groseilles](#) et [cassis](#)
- 2 œufs
- 90 g de sucre de canne blond
- 90 g de beurre demi-sel à température ambiante
- 90 g de poudre d'[amandes](#)
- 8 c. à soupe de gelée de fruits (ici [framboises-groseilles](#))

Les Étapes :

Fouettez le beurre ramolli et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez les œufs et la poudre d'[amandes](#). Battez de nouveau jusqu'à ce que le mélange devienne homogène et mousseux.

Répartissez le mélange à tartelettes dans les empreintes d'un moule de 8 à 12 tartelettes. *Dans ce cas, j'ai utilisé un moule en silicone [Flexipan de 8 empreintes St-Honoré de chez Demarle \(FP 2189\)](#) préalablement déposé sur une [plaque de cuisson perforée](#) de la taille appropriée.* Enfournez dans le bas d'un four préchauffé à 170°C pendant 20 à 30 minutes à chaleur tournante. Laissez refroidir avant de démouler!

Égrenez ou égrappez les [groseilles](#) et les [cassis](#) (→ [Astuce en vidéo](#)).

Faites fondre la gelée de fruits. Répartissez les [groseilles](#) et les [cassis](#) sur les tartelettes. A l'aide d'un pinceau étalez la gelée fondue.

Conservez ces tartelettes au frais pendant au moins 1 heure avant de les consommer.

Et Que Dire De Plus ?

- [Minis-savarins \[sans gluten\] à la confiture \[allégée\] de rhubarbe et fleurs de sureau.](#)
- [Tartelettes aux fruits secs sans farine à la compote de rhubarbe et au fromage blanc.](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/tartelettes-a-base-d-amandes-sans-gluten-aux-groseilles-et-cassis/>