

Tartelettes aux abricots et romarin, crumble, amandes, noisettes et basilic



“ Une série de trois variétés de tartelettes que j’ai cuisinées en cuiseur solaire à Marseille dans le cadre du 1er festival de la cuisine solaire en 2010. ”

Les Ingrédients :

(Pour 24 petites tartelettes) :

- 10 à 12 feuilles de brick
- 500 g d'[abricots](#) bien mûrs
- 4 abricots pour la décoration
- 50 g de sucre blond (facultatif)
- 24 feuilles de [basilic](#)
- 12 feuilles de [romarin](#)
- 6 c. à soupe de flocons d’avoine
- 4 c. à soupe de farine
- 6 c. à soupe de vergeoise (ou cassonade belge ou américaine ou canadienne)
- 4 c. à soupe de [noisettes](#)
- 4 c. à soupe d'[amandes](#)
- 1½ c. à soupe de beurre salé
- 1½ c. à soupe de beurre doux

Les Étapes :

Compote d’abricots au romarin... Rincez les d’abricots et coupez-les en deux. Déposez les abricots avec leur noyau dans une grande marmite avec le sucre blond (facultatif... personnellement, j’aime le goût acidulé du fruit qui contrastera avec le crumble sucré...) et les feuilles de romarin. Ajoutez un fond d’eau. Couvrez puis, faites chauffer doucement pendant 1 heure. Enlevez les noyaux. Mixez puis laissez refroidir.

Le crumble... faites fondre légèrement le beurre doux et salé puis mélangez-le à la fourchette, au mélange de flocons d’avoine, de farine, de bicarbonate de soude et de vergeoise brune. Le mélange ne doit pas être homogène, mais plutôt grumeleux. Le beurre doit avoir ‘mouillé’ toute la préparation. Étalez la préparation sur 1 cm d’épaisseur dans un plat allant au four. Enfourniez dans le milieu du four à 180°C pendant 15 à 20 minutes. Laissez refroidir et réserver. Concassez les noisettes et les amandes séparément. Réservez.

Pâte à tarte en brick... Confectionnez 48 cercles de 9 à 10 cm de diamètre. Déposez deux disques dans les empreintes d’un moules beurré pour 24 tartelettes. Enfourniez la plaque dans le milieu du four et faites cuire 5 à 7 minutes à 200-210°C. Sortez la plaque du four, laissez tiédir puis démoulez délicatement. Réservez.

Confection des tartelettes... 15 minutes avant de servir, répartissez environ 2 c. à thé de compote de fruits dans les fonds de tartelettes. Répartissez le crumble d’avoine, le concassé d’amandes et de noisettes, la feuille de basilic. Déposez un sixième d’abricot dénoyauté pour la décoration.

Servez. Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

- Cette recette a été transférée depuis mon ancien blog.
- Vous pouvez confectionner les fonds tartelettes et la compote d'abricots au romarin la veille et dresser les tartelettes le jour même.
- **Option de tartelettes à base de pâte brisée...** Préchauffez le four à 210°C. Étalez la pâte brisée et à l'aide d'un emporte-pièce, confectionner 24 cercles de 9 à 10 cm de diamètre. Piquez la pâte à la fourchette. Déposez-les dans les moules d'une plaque de 24 tartelettes. Enfournez la plaque dans le milieu du four et faites cuire 5 à 7 minutes à 220°C. Si la pâte lève, sortez la plaque du four et écrasez la à la cuillère. Réduisez la température à 180°C et laissez cuire encore 7 à 10 minutes. Sortez la plaque du four, laissez tiédir puis démoulez les tartelettes. Réservez. Le temps de cuisson variera en fonction de votre four.

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquees.fr/tartelettes-filo-abricot-romarin-basilic>
