

Tartelettes à la compote de pommes, amandes, muscovado et verveine



“ Je crois que vous aurez compris que j’ai un faible pour l’association pomme-verveine ! Voici une nouvelle recette toute en douceur combinant ces deux ingrédients avec une touche d’amandes et de sucre de canne complet au goût prononcé de mélasse. ”

Les Ingrédients :

Pour 24 à 30 minis-tartelettes :

- 1 [pâte brisée](#) (ou sablée)
- 12 à 15 c. à soupe (ou 180 à 225 ml) de [compote de pommes non sucrée](#)
- 5 à 10 g de beurre demi-sel
- 3 à 4 c. à soupe de sucre de canne complet (type muscovado)
- 25 g d'[amandes](#) effilées
- 12 à 15 feuilles [verveine](#) séchée

Les Étapes :

Préchauffez le four à 220°C.

Étalez la pâte sur le plan de travail. A l’aide d’un emporte-pièce, découpez 24 à 30 ronds de pâtes. Retournez le moule à tartelettes (à l’envers !). Déposez les ronds de pâte sur (et non dedans !) la partie bombée des empreintes du moule (ici un [moule flexipan pour 30 minis-tartelettes de chez Guy Demarle](#)). Déposez ce moule au frais pendant au moins 1 heure.

Préchauffez le four à 220°C. Enfournez les fonds de tartelettes dans le bas du four pendant 10 minutes. Réduisez la température du four à 180°C puis laissez cuire de 5 à 10 minutes. Sortez les fonds de tartelettes du four. Laissez refroidir. Retournez-les puis remplissez-les de compote de pommes à raison d’une demie cuillère à soupe par tartelette.

Dans une petite poêle, faites griller à sec les amandes effilées. Une fois que celles-ci deviennent légèrement dorées, ajoutez le sucre de canne complet et la verveine effeuillée. Mélangez jusqu’à ce que le sucre fonde. Ajoutez le beurre et laissez légèrement caraméliser en mélangeant régulièrement. Répartissez cette préparation rapidement sur la compote de pommes.

Effeuillez quelques feuilles de verveine.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Pour avoir déjà essayé cette association dans une recette antérieure, remplacez la verveine par du romarin.

© Les Papilles Estomaquées... 2015

<http://papillesestomaquees.fr/tartelettes-compote-pommes-amandes-muscovado-verveine/>