

[Atelier] Tartelettes à base de cheveux d'ange aux pommes et croustillant aux flocons d'avoine et amandes



“ Je te présente une chouette recette de tartelettes à base de pommes. Tu peux remplacer les pommes par un autre fruit en fonction de la saison (fraises, cerises, prunes, poires, pêches, abricots...) ”

Les Ingrédients :

Pour 12 ou 24 tartelettes :

Pour la pâte...

- 80 g de cheveux d'ange (pâte kadaïf)
- 15 g de beurre demi-sel

Pour la garniture...

- 3 à 4 pommes
- Cannelle

Pour le croustillant...

- 25 g de flocons d'avoine
- 75 g de farine
- 75 g de beurre demi-sel
- 50 g de vergeoise (ou de cassonade)
- 10 g d'amandes concassées

Les Étapes :

1- **Préparation la pâte aux cheveux d'ange...** Défait les cheveux d'ange (pâte kadaïf) à l'aide de tes doigts. Ensuite, coupe les cheveux d'ange en petits morceaux avec tes doigts. Répartis-les dans les empreintes d'un moules pour 12 ou 24 muffins. Badigeonne les 12 ou 24 tartelettes de cheveux d'ange avec 15 g de beurre fondu.

2- **Préparation de la garniture aux pommes...** Coupe les pommes en petits cubes. Répartis-les sur les fonds de tartelettes. Saupoudre les pommes d'une petite pincée de cannelle.

3- **Préparation du croustillant...** Mélange ensemble les flocons d'avoine, la farine, le beurre fondu, les amandes concassées et la vergeoise (ou cassonade). Garnissez les tartelettes de ce mélange.

4- **La cuisson...** Enfourne dans le milieu du four à 200°C pendant 5 minutes, puis 15 à 20 minutes à 180°C.