

Tartelettes façon milanaise

Ingédients (pour 6 à 8 personnes) :

- 1 pâte sablée,
- 150 g d'amandes en poudre,
- 1 c. à s. de pâte de pistache,
- 30 g de sucre en poudre,
- 30 g de Maïzena,
- 3 œufs,
- 150 g de gelée de groseille,
- 30 g d'amandes concassées grillées.

Préparation : 15 min. Cuisson : 20 min.

Préchauffer le four à 210°C (Th. 7). Foncer les moules à tartelettes et les réserver au froid. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Dans une terrine, battre les jaunes avec le sucre ; ajouter en battant la pâte de pistache, les amandes en poudre et la Maïzena.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la préparation précédente.

Répartir la gelée sur les fonds de tartelettes, puis la garniture aux amandes. Enfourner pour 15 minutes environ.

Répartir les amandes concassées sur la tarte et poursuivre la cuisson 5 minutes ; la garniture doit être ferme et gonflée. Saupoudrer de sucre glace dès la sortie du four, et démouler froid.

Remarques : La recette originale de la milanaise, version lombarde de la tarte amandine, ne comporte pas de pistache; le dessus est recouvert d'amandes effilées, et la pâte sablée est enrichie de zeste de citron. Je trouve qu'elle se prête particulièrement bien à une présentation sous forme de tartelettes. La gelée de groseille peut être remplacée, selon les stocks et les goûts, par de la confiture de mirabelle, d'abricot ou de fraise, ou encore de la marmelade d'orange ou de citron.