



Petites tourtes à la crème d'amande et confiture de myrtilles

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

De la myrtilles en dessert. Une association de crème d'amande et de confiture de myrtilles.

Ingrédients:

- 600g de parure de feuilletage ou [feuilletage rapide](#)
- 150g de confiture de myrtilles
- 300g de crème d'amande
- sucre glace

Recette pour: 8 personnes





Confection:

Etaler les parures de pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur. Tailler 12 cercles de 10 cm de diamètre. **Foncer 6 mini cercles** à tartelette de 8 cm de diamètre et les mettre au réfrigérateur 15 minutes. Vous pouvez prolonger la durée au **réfrigérateur** de 30 mm à 1 heure. Le but est de **permettre à la pâte de se reposer et éviter qu'elle se rétracte leur de sa cuisson**. Mélanger la crème d'amande et la mettre à l'aide d'une poche à douille, dans les fonds de tartelette jusqu'à mi-hauteur. Ajouter la **confiture de myrtilles**. A l'aide d'un pinceau humide, **humidifier les bords** de pâte feuilletée des fonds et disposer par-dessus les disques restant de pâte feuilletée. Passer le **rouleau à pâtisserie** pour couper et ôter les bords de pâte qui dépassent.

Mettre au **réfrigérateur 20 minutes** avant leur cuisson. Saupoudrer de sucre en poudre et cuire à four chaud 200°C pendant environ 25 minutes. **Après cuisson**, laisser refroidir et démouler avant dégustation.