



Tartelettes nantaises

Ingredients

2 oeufs
90g de beurre mou
90g de sucre glace
75g de poudre d'amande
30g de farine
15g de rhum ambré
1 pincée de sel

Glaçage

60g de sucre glace
1 petite cuillère à café de crème liquide entière
1 petite cuillère à café de rhum ambré

Étape de la recette

>>> Pour 8 tartelettes

Préchauffer le four 170°C
Fouetter ensemble le beurre, le sel et le sucre
Ajouter la poudre d'amande en continuant de fouetter
Incorporer les oeufs un par un
Lorsque les oeufs sont bien incorporés, verser la farine et mélanger
Pour finir mettre le rhum
Enfourner pendant environ 20 minutes
Laisser refroidir

Glaçage

Mélanger ensemble le sucre glace, la crème liquide et le rhum
Si le résultat n'est pas assez pais : rajouter du sucre glace
Si le résultat n'est pas assez fluide : rajouter de la crème liquide
Verser sur les tartelettes