



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 à 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 épais : rajouter du sucre glace

Si le résultat n'est pas assez fluide : rajouter de la crème liquide

Verser sur les tartelettes