 **Tartelettes amandine à la cerise**

** Pour 8 tartelettes**

**Pâte à tarte (1) :**
**-100 g de beurre pommade**
**- 2 g de sel**
**- 40 g de sucre glace**
**- 10 g de miel (lavande pour moi)**
**- 30 g de poudre d'**[**amande**](http://recettes.de/amande)
**- 180 g de farine (2 x 90g)**
**- 40 g d'œuf**
**Crème amandine (2) :**
**- 50 g de beurre pommade**
**- 50 g de sucre**
**- 50 g de poudre d'amande (3)**
**- 50 g d'œuf**

**-** [**Confiture**](http://recettes.de/confiture) **cerise-griotte (4)**

**8 cercles à tartelettes de 9 cm de diamètre**
**ou 6 cercles à tartelettes et 4 empreintes à mini tartelettes**
**Préchauffage du four à 160°C** 

**La pâte à tarte :**Casser un œuf dans un bol, le battre à la fourchette et en prélever 40 g (réserver le reste).
Mélanger au fouet le beurre pommade avec le miel, la poudre d'amande, le sucre glace et le sel.
Lorsque le mélange est blanc et crémeux, ajouter 90 g de farine et mélanger rapidement.
Ajouter les 40 g d'œuf et le restant de la farine.
Mélanger rapidement, juste pour que les ingrédients soient bien amalgamés.
Rassembler la pâte en boule, filmer et réserver au réfrigérateur.
**La crème amandine :**
Casser un œuf dans un bol et le peser. J'ai ajouté le reste de l'œuf réservé et j'ai obtenu juste 50 g... Génial!
Mélanger au fouet le beurre pommade, le sucre et la poudre d'amande.
Ajouter l'œuf et mélanger pour obtenir une crème homogène.
**Les tartelettes :**
Étaler la pâte bien froide entre deux feuilles de plastique.
Foncer les moules.
Déposer une cuillerée de confiture au fond de chaque tartelette.
Répartir la crème amandine entre les tartelettes. Inutile de l'étaler, elle va couvrir la confiture avec la chaleur du four.
Enfourner pour environ 20 minutes.
Laisser tiédir avant de démouler délicatement les tartelettes.
Proposer les tartelettes froides ou à température ambiante.