



Tartelettes anglaises aux pommes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de pommes (épluchées, évidées et grossièrement hachées)
500 grammes de raisins
250 grammes d'abricots séchés
1 orange (le zeste, haché finement)
100 grammes de beurre
100 grammes de sucre brun
150 grammes d'amandes effilées
1 cuillère à soupe de mélange 5 épices
1 cuillère à soupe de cannelle
1 cuillère à soupe noix de muscade
1 shot d'amaretto
2 rouleaux de pâte sablée (prêtes à l'emploi)
de sucre impalpable

Méthode de préparation

- 1.** Au robot ménager, mixez grossièrement les pommes, les raisins, les abricots, le zeste d'orange, le beurre, le sucre brun et les amandes effilées. Assaisonnez avec le mélange 5 épices, la cannelle, la noix de muscade et l'amaretto.
- 2.** Dans la pâte sablée, découpez 12 disques de la taille d'un moule à muffins (et de préférence un peu plus grands, car la pâte va rétrécir pendant la cuisson). Beurrez un moule à muffins et placez-y les disques de pâte feuilletée. Versez le mélange aux pommes dans le moule à muffins. Couvrez chaque petit gâteau d'un autre disque de pâte. Découpez 6 étoiles dans le reste de la pâte sablée et décorez-en les gâteaux. Laissez cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Saupoudrez de sucre glace.