

Tartelettes aux Prunes meringuées

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- * 2 oeufs
- * 60 g de beurre pommade
- * 150 g de sucre
- * 1 sachet de sucre vanille
- * 125 g de farine
- * 30 g d'amandes en poudre
- * 1 CC de levure chimique
- * 250 g de prunes
- * 1 CS de Maïzena
- * sucre glace



Préparation :

Préchauffez votre four à 175°C (th.5) et posez vos empreintes sur la plaque perforée.

Fouettez le beurre avec 50 g de sucre, le sucre vanille jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez **les jaunes d'œufs** pour obtenir un mélange crémeux. Incorporez la farine, la levure et la poudre d'amandes puis travaillez la pâte avec la spatule. Remplissez les fonds des grands ronds en montant la pâte sur les bords, piquez le fond avec une fourchette et réservez au frais.

Lavez les prunes, laissez-les égoutter et coupez-les en petit morceaux. Mélangez-les avec le Maïzena.

Montez **les blancs d'œufs** en neige avec le reste du sucre (100 g). Mélangez délicatement les prunes avec les blancs en neiges et remplissez les empreintes avec.

Enfournes environ 30 minutes à 175°C (th.5). Surveillez la cuisson et couvrez les tartelettes avec une toile Silpat® si le dessus cuit trop vite. Laissez-les tartelettes refroidir légèrement et démoulez délicatement. Saupoudrez avec un peu de sucre glace.