[**Tartelettes ultra gourmande aux amandes, carambar et.gavottes.**](http://www.ptitchef.com/index.php?obj=front&action=redirect&feed_data_id=284522)

[](http://storage.canalblog.com/89/78/216590/38182538.jpg)

Une petite improvisation inspirée de la tarte amandine associée à une douceur au carambar  et au croquant des gavottes. Bref une petite tuerie de gourmandise. Je les  ai faites dans des moules à tartelettes  classiques et dans des petits moules où j’ai obtenu des bouchées croustillantes. Je vous conseille de mettre absolument des amandes effilées en plus de la déco cela donne avec les gavottes une saveur fabuleuse. Vous pouvez admirer ces dernières dans leur boite en partance vers des gourmands.  
Il y a peu de sucre avec la garniture amande mais cela est largement compensé par le sucre de la pâte et des carambars.

[](http://storage.canalblog.com/73/51/216590/38182948.jpg)[](http://storage.canalblog.com/32/19/216590/38182621.jpg)sur le thème « tarte and co »,



Il vous faut :

**[](http://storage.canalblog.com/79/21/216590/38183068.jpg)Pour la pâte** (à faire au moins deux heures à l’avance):  
1 œuf   
une pincée de sel  
125 g de sucre  
125 g de beurre  
250 g de farine  
6 gavottes au chocolat ou nature

**Pour la garniture- amandes :**  
120 g  de poudre d’amandes   
3 œufs  
25 g de beurre salé  pommade  
30 g de sucre  en poudre

**Pour la garniture au carambar :**  
10 carambars  
2 cuillère à soupe de crème fraîche ou liquide

**Pour le décor et le croquant :**  
quelques amandes effilées  
au moins  3 gavottes au chocolat ou nature

1/ Faites un puits avec la farine  ajoutez l œuf, les gavottes effritées et l’ensemble des ingrédients. Travaillez la pâte jusqu’a obtenir une boule. Mettez-la au frais pendant deux heures.    
2/ Préchauffez le four à 180 °C ( Th 6)  
Mélangez les amandes en poudre avec les œufs, le sucre et le beurre.  
3/ Faites fondre sur feu doux les carambars et la crème, réservez.  
4/ Garnissez le fond de vos moules souples ou classiques (dans cette dernière hypothèse il conviendra de beurrer préalablement le moule). Puis piquez les fonds de tartelette avec une fourchette.  Disposez sur les fonds de tarte  la « crème de carambar » et ajoutez le mélange aux amandes. Enfin disposez sur le dessus des amandes effilées et des gavottes. Faites-les cuire 20 minutes