



## TARTELETTES AMANDES CITRON

---



*Pour 7 tartelettes environ...*

**Matériel :** Robot ménager, moules en silicone en forme de tartelettes

**Temps de préparation :** environ 1/2h

**Temps de réfrigération :** environ 8h

### **Ingrédients :**

**Pour les fonds de tarte :** 180g d'amandes prégermées, une dizaine de dattes Medjool, 1 cuillère à café de zeste de citron, 2 à 3 cuillères à soupe de poudre de flocons d'avoine sans gluten

**Pour la crème au citron :** 40g d'amandes prégermées, 30cl d'eau environ, 1 avocat bien mûr, le jus d'un demi citron, 2 à 3 cuillères à soupe de sirop d'agave, 1 cuillère à soupe d'huile de coco, une dizaine de fleurs de fraiser sauvage ou de fleurs de primevère

### **Préparation :**

Rincez l'ensemble des amandes et retirez leur peau.

Pour les fonds de tarte, mixez tous les ingrédients dans un robot ménager jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène et un peu collant. Versez et étalez la pâte dans les moules à l'aide de vos mains, et réservez au congélateur pendant que vous préparez le reste de la recette...

Pour la crème, mélangez l'ensemble des ingrédients dans un blender jusqu'à obtenir une crème bien onctueuse. Décorez avec plusieurs fleurs de coucou et un peu de zeste de citron, puis laissez reposer les tartelettes pendant plusieurs heures au réfrigérateur avant de les servir bien frais !

*Elles seront encore meilleures si vous attendez au moins 8h avant de les déguster et elle peuvent se conserver entre 3 et 5 jours dans un récipient hermétique et au frais*