

Petits gâteaux à l'abricot

Pâte

200 g de farine
½ sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
4 jaunes d'œufs
150 g de beurre (ou de margarine)

Tamisez la farine mélangée à la Levure chimique sur la table de travail.
Faites une fontaine, ajoutez le sucre vanillé, les jaunes d'œuf, le beurre coupé en morceaux et pétrissez rapidement afin d'obtenir une pâte lisse.
Laissez reposer au frais pendant 20 mn.
Abaissez la pâte au rouleau à une épaisseur d'environ 5 mm.
Découpez à l'emporte pièce les petits gâteaux.
Faites cuire à 180°C sur la deuxième grille en partant du bas pendant 10 minutes.

Meringue

2 blancs d'œufs
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
30 g de noisette râpées
le zeste râpé d'un demi citron

Pour la meringue, faites monter les blancs d'œufs en neige ferme, ajoutez peu à peu le sucre, le sucre vanillé, et continuez de battre jusqu'à ce qu'une lame de couteau reste visible. En dernier ajoutez délicatement les noisettes et le zeste râpé d'un demi-citron et répartissez uniformément cette masse sur les petits gâteaux, placez y un peu de confiture d'abricot ou d'orange.

Faites cuire à 180°C sur la deuxième grille en partant du bas pendant 10 à 15 minutes