

# Tartelettes aux feuilles de tilleul et à la confiture de baies sauvages

## Ingrédients pour la pâte

230 g de farine d'épeautre  
20 g de farine de feuilles de tilleul  
10 cl d'huile d'olive  
10 cl d'eau  
40 g de sucre  
Une pincée de sel

## Garniture

Confiture de mûre, de cornouille, de cynorhodon, de poire sauvage...

## Préparation

Dans un récipient à couvercle hermétique, verser les farines, le sel, l'huile d'olive et l'eau légèrement tiédie.

Mettre le couvercle et secouer vigoureusement pendant une minute, puis finir de pétrir à la main.

Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné et en foncer des moules à tartelette.

Faire chauffer dans une petite casserole la confiture choisie avec un peu d'eau et en garnir le fond des tartelettes en couche pas trop épaisse (½ cm).

Enfourner à 200 °C pendant 10 à 15 minutes.

Laisser refroidir avant de déguster.

**Recette : Pascale Burel & Martine Desbureaux**