



Couper le beurre en morceaux et le laisser ramollir à l'air libre.

Abaissier la pâte sablée, découper des cercles dedans et foncer des moules à tartelette.

Dans un saladier, fouetter les œufs.

Ajouter le sucre en poudre, le beurre mou (ou fondu), la poudre d'amandes et l'amande amère. Mélanger le tout (pas trop énergiquement pour ne pas incorporer trop d'air dans la crème sinon elle risque de trop gonfler à la cuisson) jusqu'à obtenir une crème homogène.

Verser la préparation sur la pâte sablée jusqu'aux 3/4 du moule.

Laver et sécher les tomates cerise. Les couper en deux et les placer sur la crème, chair vers la pâte (3 à 4 demi-tomate par tartelette).

Saupoudrer les tartelettes ou la tarte de sucre roux. Les enfourner pour 20 minutes. Une fois cuites, laisser refroidir puis déguster !