

Tarte amandine

Ingredients
Pâte
180g de beurre
250g de farine
1 oeuf
30g de sucre
Crème d'amande
100g de beurre très mou
100g de sucre
100g de poudre d'amande
35g de farine
2 oeufs
50g d'amandes effilées
Sirop
80g d'eau
30g de sucre
1cuillère à soupe de rhum

Pâte

Dans le bol mettre le beurre et la farine 25s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf et le sucre 12s/vitesse 3

Filmez la pte et mettre au frais 15min

Etaler la pte et en garnir le moule

Crème d'amande

Prchauffer le four 190C

Dans le bol mettre le beurre, le sucre et les oeufs 15s/vitesse 4

Ajouter la poudre d'amande et la farine 15s/vitesse 4

Racler les bords et remettre 8s/vitesse 3.5

Verser la prparation sur la tarte, parsemez d'amandes effiles et enfourner pendant environ 20 minute

Sirop

Faire chauffer tous les lments ensemble jusqu' dissolution complte du sucre.

Verser sur la tarte

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr