

Tarte amandine

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

Pâte

Dans un grand rcipient mlanger bien la farine et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mlanger jusqu' obtenir une pte homogne.

Filmez la pte et mettre au frais 15min

Etaler la pte et en garnir le moule

Crème d'amande

Dans un rcipient mlanger le beurre, le sucre et les oeufs puis incorporer la poudre d'amande et la farine jusqu' l'obtention d'une prparation homogne.

Verser la crmesur 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