

Tarte aux pignons de pin TM

Ingredients
Pâte à tarte
120g de beurre mou
90g de sucre glace
260g de farine
30g de poudre d'amande
1 oeuf
Crème d'amande
150g de beurre mou
150g de poudre d'amande
150g de sucre
3 oeufs
20g de fleur d'oranger
120g de pignons de pin

Pâte à tarte

- Pour une tarte de 22cm -

Dans le bo mettre le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande 15s/vitesse 3.5

Verser l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Ajouter la farine 8s/vitesse 4

Emballer la pte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.4cm

Garnir le moule tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four 170C

Enfourner pendant 14 minutes, cuisson blanc, et mettre de ct

Crème d'amande

Prchauffer le four 170C

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 8s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf et la fleur d'oranger 8s/vitesse 3.5

Puis la poudre d'amande 8s/vitesse 3.5

Verser la crme sur le fond de tarte

Recouvrir entirement de pignons de pin

Enfourner 35 minutes

ASTUCE

Vous pouvez remplacer la fleur d'oranger par du rhum si vous préférez

style="height:23px; width:23px" title="wink" />