



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

1 cuillère 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 pâte et mettre au frais 15min

Etaler la pâte et en garnir le moule

Crème d'amande

Préchauffer le four à 190°C

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 préparation sur la tarte, parsemez d'amandes effilées et enfourner pendant environ 20 minute

Sirop

Faire chauffer tous les éléments ensemble jusqu'à dissolution complète du sucre.

Verser sur la tarte