



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