



Tarte aux pignons de pin

Ingredients

Pâte à tarte

120g de beurre mou
90g de sucre glace
1 oeuf
30g de poudre d'amande
260g de farine

Crème d'amande

150g de beurre mou
150g de sucre
3 oeufs
150g de poudre d'amande
20g de fleur d'oranger
120g de pignons de pin

Pâte à tarte

- Pour une tarte de 22cm -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

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

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir le moule à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 170°C

Enfourner pendant 14 minutes, cuisson à blanc, et mettre de côté

Crème d'amande

Préchauffer le four à 170°C

A l'aide d'un batteur mélanger le beurre et le sucre

Puis ajouter les 70g d'oeuf, la fleur d'oranger et pour finir la poudre d'amande, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Verser la crème sur le fond de tarte

Recouvrir entièrement 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" />`