



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 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

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 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" />
