

TARTE A LA FRANGIPANE

RECETTE N°132

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 5/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 20 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 300 g de farine
- 100 g de sucre
- 200 g de beurre
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 oeuf
- sel
- 1 grande boîte de lait concentré non sucré 100 g de sucre
- 150 g de beurre
- 50 g d'amandes en poudre
- 4 cuillerées à soupe de farine
- 4 oeufs.

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- jatte
- cuillère à soupe
- casserole
- moule à tarte
- cuillère en bois
- tourtière

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



8 ETAPES A SUIVRES

01. Faites la pâte en mélangeant la farine, le sucre, le beurre amolli, 1 oeuf entier et la levure.
02. Travaillez pour former une pâte homogène.
03. Garnissez une tourtière avec la pâte finement étendue.
04. Faites la frangipane en faisant bouillir le lait concentré étendu de son volume d'eau avec 100 g de sucre, 150 g de beurre et les amandes en poudre.
05. Dans un bol, mélangez 4 cuillerées à soupe de farine avec un peu de lait froid, ajoutez les 4 oeufs entiers, mélangez bien.
06. Lorsque le lait commence à bouillir versez le contenu du bol dans la casserole de lait, laissez bouillir quelques instants et laissez tiédir.
07. Versez dans la tarte la frangipane et décorez avec des petits croisillons de pâte que vous aurez réservé à cet effet.
08. Cuire à four chaud 20 mn environ.

NOTES PERSONNELLES
