

TARTE A LA PATE D'AMANDES

RECETTE N°133

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 7/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pâte:
- 15 g de levure fraîche du boulanger
- 1 dl de lait
- 250 g de farine
- 75 g de beurre
- 2 petits oeufs
- 1 c à soupe de sucre
- une pincée de sel
- Garniture:
- un petit pot de confit d'amandes (magasin de régime)
- 1 oeuf

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- jatte
- moule à tarte

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



4 ETAPES A SUIVRES

01. Délayez la levure dans le lait tiédi.
02. Tamisez la farine en fontaine, incorporez le beurre ramolli en parcelles, les oeufs battus, le sucre et le sel.
03. Joignez la levure délayée, roulez la pâte en boule et laissez lever dans un endroit tiède, quand elle a double de volume, aplatissez-la à la main et foncez un grand moule à tarte beurré.
04. Travaillez le confit d'amandes avec l'oeuf, versez-le au centre de la tarte. Faites cuire 30 mn à four chaud.

NOTES PERSONNELLES
