

## TARTE TUNISIENNE

RECETTE N°138

### NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 3/10
- Originalité : 7/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 30 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 150 g de beurre fondu
- 150 g de sucre
- 4 oeufs entiers
- 200 g de poudre d'amandes (ou de noix de coco, ou mélange noisettes/amandes)

### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- jatte
- moule à tarte
- fouet électrique

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 3 ETAPES A SUIVRES

01. Sur une pâte brisée, versez un mélange de 150 g de beurre fondu, 150 g de sucre, 4 oeufs entiers et 200 g de poudre d'amandes (ou de noix de coco, ou mélange noisettes/amandes).
02. Faire cuire 30 mn au four.
03. Saupoudrez se sucre glace avant de servir.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---