



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

TARTE « AMANDINE »

INGREDIENTS:

Pâte sablée ou à foncer

500 g de Crème d'Amandes

75 g de fruits confits

50 g de dés d'oranges confites

30 g d'Amandes effilées

METHODE :

La tarte Amandine est un subtil mélange de crème d'amandes et de fruits confits qui a traversé les années en douceur !

Commencez par réaliser un fond de tarte, en fonçant un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte sablée ou de la pâte à foncer que vous étalez sur une épaisseur de 3 ou 4 mm environ.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7).

Incorporez à la crème d'amandes que vous aurez préparée préalablement, les fruits confits et les dés d'oranges confites, tout en remuant à l'aide d'une spatule en bois. Plus votre crème d'Amandes sera à température ambiante, et plus le mélange sera aisé.

Garnissez votre fond de tarte non garni avec cette crème ainsi obtenue, lissez le dessus à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère, puis parsemez les amandes effilées sur le dessus.

Enfournez la tarte Amandine dans votre four chaud, et laissez cuire 25 minutes environ.

Surveillez régulièrement la cuisson et faites attention à la couleur (voir rubrique « Conseils » et « Cuisson »)

La Tarte Amandine se déguste généralement froide, mais légèrement tiède et accompagnée d'une boule de glace rhum-raisins, vos convives vous décoreront de tous les honneurs !