

Tarte aux Amandes

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

Pâte sablée :

- FARINE	250g tamisée
- BEURRE	125g
- CASSONADE BLANCHE	100g
- AMANDES HACHÉES	60g
- OEUF(S)	1

Crème d'amande :

- SUCRE SEMOULE	140g
- AMANDES HACHÉES	165g
- OEUF(S)	3
- BEURRE	140g mou

Caramel au miel et amandes :

- MIEL	4-6 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	100g
- BEURRE	80g
- AMANDES EFFILÉES	125g



Recette:

- Pour la pâte sablée, tamisez la farine dans un plat creux. Coupez le beurre en morceaux, faites-le fondre légèrement au micro-onde et ajoutez-le à la farine. Mélangez avec les doigts pour obtenir une pâte sablée comme la consistance d'un crumble.
- Mélangez le sucre et la poudre d'amande et ajoutez-les au mélange farine-beurre. Incorporez l'œuf et homogénéisez jusqu'à obtention d'une pâte compacte.
- Filmez et réservez au frais minimum 1 heure.
- Après ce temps, étalez la pâte sur du papier sulfurisé puis placez-la dans un moule à tarte. Appuyez bien sur les bords, piquez-la avec une fourchette et faites-la cuire à blanc pendant 25 minutes (avec des pois-cassés en son centre) dans un four à 180°C.
- Laissez refroidir dans le moule.
- Préparez la crème d'amande en mélangeant le beurre ramolli avec le sucre semoule à l'aide d'une cuillère en bois puis ajoutez les amandes hachées. Incorporez les œufs 1 à 1 jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Répartissez cette crème au centre de la pâte sablée cuite et refroidie.
- Enfournuez pour 25 minutes à 160°C.
- En attendant, pour le caramel, dans une poêle, faites chauffer le beurre, le sucre, le miel et les amandes effilées. Laissez cuire à petits bouillons pendant 3 minutes.
- En fin de cuisson, sortez la tarte et étalez immédiatement le caramel au miel et aux amandes, de façon à recouvrir entièrement la dessus sans oublier les bords.
- Remettez au four sur position grill pour 2 minutes (surveillez la cuisson).
- Sortez et attendez quelques minutes avant de démouler.