|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **La tarte aux pignons**  |  | fiche2_hautdroit |

 |

 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| fiche2_gauche |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| fiche83 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Couverts6 | Préparation20mn | Cuisson30mn |
|  |  | DifficultéFacile |

 |

 |
| ***Ingrédients :***250g de farine 250g de [beurre](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-173/beurre.html) 3 œufs 190g de sucre [glace](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-313/glace.html) 130g de poudre d’[amandes](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-236/amande.html) 50g de [pignons](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-241/pignon.html) 2 CS de [rhum](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-296/rhum.html)***Recette :***Faites ramollir le [beurre](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-173/beurre.html). Mélangez 250g de farine, 30g de sucre [glace](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-313/glace.html), 30g d’[amandes](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-236/amande.html) et le [beurre](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-173/beurre.html). Ajoutez un œuf et 60g de sucre [glace](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-313/glace.html), pétrissez jusqu’à obtenir une [pâte](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-221/pate.html) homogène. Etalez la [pâte](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-221/pate.html) dans un moule à [tarte](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recette-de-cuisine-tarte.html) beurré. Mélangez au batteur : 100g de sucre [glace](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-313/glace.html), 100g de [beurre](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-173/beurre.html), 100g de poudre d’[amandes](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-236/amande.html). Ajoutez 2 œufs puis battez. Versez 2 CS de [rhum](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-296/rhum.html) et saupoudrez de [pignons](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-241/pignon.html). Cuisez pendant 30 minutes à 180°C (th 6). Servez froid |

 |