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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| fiche2_gauche | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [fiche83](javascript:var%20fen=window.open('/world/cuisine/boitearecettes/ecarte.asp?RecetteID=83','top','status=0,toolbars=0,top=10,left=195,height=450,width=410');) | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Couverts 6 | Préparation 20mn | Cuisson 30mn | |  |  | Difficulté Facile | | | | ***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 | |