



RECETTE SUCRÉE

# Tarte aux bâtonnets d'amande



QUANTITÉ

8-10 pers.

PRÉPARATION

50 min

REPOS

Laisser refroidir

CUISSON

45 min

## Ingrédients

Pour la pâte :

- 150g de sucre en poudre
- 150g de farine
- 120g de beurre fondu
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de lait

Pour la garniture :

- 200g de bâtonnets d'amande
- 100g de beurre
- 150g de sucre en poudre
- 10 cuillères à soupe de lait

## Préparation

Préchauffer votre four à 180°

Préparer la pâte :

1. Beurrer un moule à tarte puis apposer un papier cuisson par dessus, réserver.
2. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange homogène, incorporer la farine, le beurre et le lait.
3. Verser le mélange dans le moule à tarte, puis enfourner pendant 15 minutes.

Préparer la garniture :

1. Dans une casserole, verser les bâtonnets d'amande, le beurre, le sucre, le lait et porter le tout à ébullition pendant 5 minutes.
2. Sortez la tarte du four, puis verser par dessus le mélange de bâtonnets d'amandes. Avec une spatule, bien niveler les bâtonnets d'amande.
3. Remettre la tarte au four pendant 30 minutes.

Surveiller la cuisson et sortez la tarte du four dès que la caramélisation des amandes est à votre goût. Laisser refroidir puis dégustez. Vous pouvez également ajouter une boule de glace ou une crème anglaise pour un dessert plus gourmand.

Bon appétit !

valenogueira.com