

TARTE AUX AMANDES EFFILÉES

INGRÉDIENTS

- une pâte sablée
- 175 g d'amandes effilées (125 g peuvent suffire)
- 80 g de miel (= 3 c. à soupe)
- 80 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre coupé en morceaux

PRÉPARATION

Étaler la pâte sablée sur un plat à tarte, en gardant le papier sulfurisé. La piquer avec une fourchette.

La cuire « à blanc » 10 min à 180 °C.

Chauffer quelques minutes, les 4 autres ingrédients dans une casserole, en remuant pour bien mélanger.

Répartir ce mélange sur la pâte.

Cuire à 180° entre 10 et 15 mn.

Les amandes doivent être caramélisées.

Sortir du four.

Découper quand la tarte est encore tiède.