

Panier de la semaine 39

Tarte amandine aux nashis

Ingrédients : 1 pâte sablée, 125g de beurre pommade, 125g de poudre d'amande, 125g de sucre, 2 œufs, 4/5 nashis, amandes effilées



Préparation :

- Mélanger le beurre pommade avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter les œufs, mélanger, puis ajouter la poudre d'amande
- Étaler la pâte dans une tourtière
- Couper les nashis en lamelles
- Garnir la pâte à tarte avec la crème d'amande
- Disposer les nashis en les enfonçant légèrement dans la crème d'amande
- Saupoudrez la tarte avec les amandes effilées
- Cuire 35 à 45 minutes à 180°C