

Ingrédients (pour 6 personnes)

75 g de beurre tendre

100 g de sucre fin

2 pâtes feuilletées

140 g d'amandes en poudre

2 oeufs

1 jaune d'œuf

Préparation

Temps total : 30 min

Préparation :10 min

Repos :

Cuisson : 20 min

Étape 1

Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.

Étape 2

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 oeufs et le beurre mou.

Étape 3

Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève.

Étape 4

Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords.

Étape 5

Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'oeuf.

Étape 6

Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7); vérifier régulièrement la cuisson !