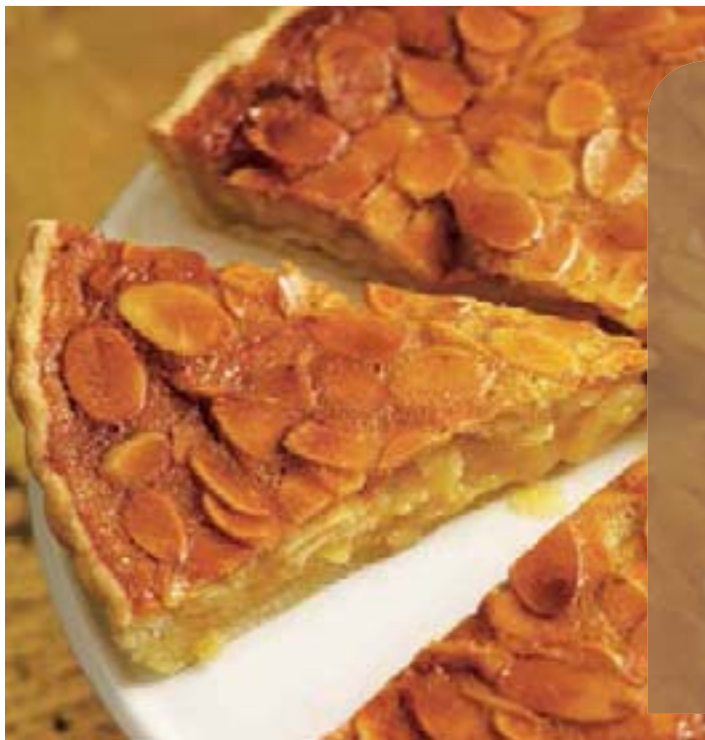


Tarte aux amandes et au miel



Pour 8 à 10 personnes

 30 minutes

 40 minutes > Moyen

INGRÉDIENTS

375 ml de farine tout usage

1 ml de sel

125 ml de beurre non salé froid, coupé en dés

1 œuf

30 ml (2 c. à soupe) d'eau glacée

Garniture

4 œufs

250 ml de miel

60 ml de beurre non salé, fondu

250 ml (1 tasse) d'amandes effilées blanchies

1 - Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 190°C.

Croûte

2 - Au robot culinaire, mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre et mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce que le beurre ait la grosseur de petits pois. Ajouter l'œuf, l'eau et mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte commence tout juste à se former. Ajouter de l'eau au besoin. Retirer la pâte du bol et former un disque.

3 - Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte et foncer un plat à tarte à fond amovible de 2,5 cm de hauteur et de 23 cm de diamètre. Découper le pourtour de la pâte de façon à ce qu'il reste environ 2,5 cm d'excédent de pâte et la rabattre

vers l'intérieur en pressant pour doubler le pourtour. Réfrigérer 30 minutes ou congeler 15 minutes. Ne pas piquer le fond de la croûte.

4 - Cuire au four environ 12 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite, mais encore blanche. Réserver.

Garniture

5 - Dans un bol, mélanger les œufs, le miel et le beurre à l'aide d'un fouet. Incorporer les amandes. Verser dans la croûte. La garniture arrivera jusqu'au rebord. Cuire au four environ 25 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme. Laisser refroidir complètement, soit environ 4 heures, et démouler.