

## TARTE AUX AMANDES, PIGNONS ET FLEUR D'ORANGER



### Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 1 pâte brisée prête à dérouler
- 2 œufs
- 100 g de beurre
- 125 g de sucre semoule
- 125 g d'amandes en poudre
- 50 g de pignons
- 1 c. à café de Maïzena
- 4 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préchauffez le four à 180°C (t.h 6) pendant 10 min et préparez la garniture.

Faites fondre le beurre. Mettez-le avec le sucre, les oeufs, la Maïzena, les amandes et l'eau de fleur d'oranger dans le bol du robot et mixez pour obtenir une crème très lisse.

Déroulez la pâte, garnissez-en un moule à tarte beurré et piquez de plusieurs coups de fourchette. Versez la crème, parsemez de pignons et enfournez pour 45 min environ. A la sortie du four, laissez reposer la tarte 5 min avant de la démouler sur un plat de service. Saupoudrez d'un nuage de sucre glace et servez tiède ou froid.