

Crème d'amande (la base de toutes vos garnitures de tartes)

50 gr de beurre (température ambiante)

50 gr de sucre

1 oeuf entier

50 gr de poudre d'amandes

25 gr de farine

Qq gouttes d'extrait d'amande amère

Dans le bol du robot, faites blanchir le beurre et le sucre

Ajoutez l'œuf entier pour obtenir un mélange homogène

Versez dessus la poudre d'amandes et la farine

Continuez de battre jusqu'à obtenir une pâte souple

Ajoutez quelques gouttes d'extrait d'amandes amères

Débarrassez au frais

Avec ces proportions vous pouvez garnir généreusement une tarte de 26cm de diamètre

<http://www.lapoelequirit.com/2015/08/tarte-fine-aux-abricots-un-peu-de-nectarines-et-de-la-creme-d-amande.html>