

tarte aux amandes et miel

amour de cuisine

★★★★★ 5 from 4 votes



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

20 min

TEMPS TOTAL

35 min



TYPE DE PLAT

tarte



PORTIONS

8

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée tout prête ou faite maison
- 1 grosse cuillère à soupe de crème fraîche entière
- 1 grosse cuillère à soupe de miel
- 75 g beurre doux
- 100 g sucre
- 150 g amandes effilées

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Garnir un moule à tarte de pâte brisée et faites cuire à blanc pendant 10 minutes.
3. Pendant ce temps, dans une casserole faites chauffer la crème fraîche entière, le miel, le beurre et le sucre.
4. Dès que le mélange est fondu et lisse, ajoutez les amandes effilées.
5. Répartissez ce mélange sur la pâte précuite et remettez au four à 180°C pendant 20 minutes, où jusqu'à ce que la tarte soit dorée.
6. Laissez refroidir puis découpez en parts ou coupez en plusieurs morceaux comme gros carrés ou des barres.
7. Présentez sur une assiette et dégustez.