

Tarte au miel et aux amandes effilées

Temps de préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 20 mn (2 fois 10 mn) à 180°C – Sole pulsée – Grille à mi-hauteur

Ingrédients pour la pâte sablée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre
- 1 oeuf
- 3 c. à soupe de lait
- 1 pincée de sel

Ingrédients pour la garniture :

- 80 g de beurre
- 2 c. à soupe de miel liquide
- 2 c. à soupe de crème épaisse
- 80 g de sucre
- 125 g d'amandes effilées

1. Faire la pâte sablée et la mettre au frais pendant le temps de préparation de la garniture.
2. Garniture : dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter le miel, la crème fraîche, le sucre et les amandes effilées. Faire chauffer le tout, en remuant à la cuillère, jusqu'à obtenir un mélange de couleur caramel. Mettre la casserole de côté et laisser un peu refroidir la préparation.
3. Etaler la pâte sablée sur une plaque rectangulaire (en silicone, par exemple), directement à la main ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Piquer la pâte avec une fourchette sur toute sa surface et la faire précuire, four préalablement chauffé à 180°C, pendant 10 mn.
4. Verser la garniture sur la pâte précuite, bien l'étaler sur toute la surface avec le dos d'une cuillère à soupe. Mettre au four pendant 10 mn.
5. Sortir le moule du four et laisser refroidir avant de déguster.