

Tarte aux pignons

Nombre de personnes :

Pour la pâte sablée:	Pour la crème d'amande:
<ul style="list-style-type: none">• 150 g de beurre• 250 g de farine• 60 g de sucre glace• 1 oeuf•	<ul style="list-style-type: none">• 100 g de beurre• 100 g de sucre glace• 100 g de poudre d'amande• 3 oeufs• 60 g de pignons• 2 cuillères à soupe de rhum

Préparation :



1.

Travailler le beurre à température ambiante. Dans un bol, mélanger sans excès, beurre, farine et "tant-pour-tant". Rajouter les 60 g de sucre glace, l'oeuf entier et mélanger encore, mais sans trop. Etendre la pâte au rouleau sur un marbre froid, en garnir le moule.

2.

Malaxer, dans un bol, 100 g de beurre en pommade. Y incorporer les 100 g de sucre glace, de poudre d'amandes.

3.

Travailler jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter les 3 [oeufs](#), et travailler de nouveau 3 à 4 mn. Ajouter 2 cuillères à soupe de rhum. Mélanger.

4.

En garnir le fond de tarte, puis saupoudrer de pignons, qu'il convient de légèrement enfoncer pour qu'ils restent en place pendant la cuisson.

5.

Mettre au four à 180°C pendant 30 mn.

NB : On peut aussi utiliser de la pâte sablée achetée