



## Tarte aux pignons de pin TM

### Ingredients

#### Pâte à tarte

120g de beurre mou  
90g de sucre glace  
260g de farine  
30g de poudre d'amande  
1 oeuf

#### Crème d'amande

150g de beurre mou  
150g de poudre d'amande  
150g de sucre  
3 oeufs  
20g de fleur d'oranger  
120g de pignons de pin

### Pâte à tarte

- Pour une tarte de 22cm -

Dans le bo mettre le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande 15s/vitesse 3.5

Verser l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Ajouter la farine 8s/vitesse 4

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir le moule à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 170°C

Enfourner pendant 14 minutes, cuisson à blanc, et mettre de côté

### Crème d'amande

Préchauffer le four à 170°C

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 8s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf et la fleur d'oranger 8s/vitesse 3.5

Puis la poudre d'amande 8s/vitesse 3.5

Verser la crème sur le fond de tarte

Recouvrir entièrement de pignons de pin

Enfourner 35 minutes

### ASTUCE

**Vous pouvez remplacer la fleur d'oranger par du rhum si vous préférez**

style="height:23px; width:23px" title="wink" />

---