

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

TARTE AUX PIGNONS ET SA FRANGIPANE

Ingrédients : pour 6 à 8 personnes

1 pâte sablée brisée

125g de poudre d'amandes

100g de beurre mou

90g de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé

2 oeufs

100g de pignons de pin



Préparation :

Faire torréfier les pignons dans une poêle anti-adhésive, sans graisse. Quand ils sont dorés, les réserver.

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

Faire torréfier la poudre d'amandes (poêle anti-adhésive, sans graissage : la même que les pignons !). Quand elle commence à dorer, la réserver. Faire attention car elle se colore très vite, quand la poêle est chaude.

Mettre le beurre mou dans un saladier, ajouter la poudre d'amandes, et mélanger avec une cuillère en bois ou une maryse (spatule en caoutchouc). Ajouter le sucre vanillé.

Prélever du sucre glace (2 càs environ : 1 pour les blancs d'oeuf et 1 pour la fin de cuisson).

Ajouter le sucre glace au mélange (beurre + amandes) et mélanger.

Séparer les jaunes d'oeuf des blancs.

Ajouter les jaunes d'oeuf au mélange (beurre + amandes + sucre), une pincée de sel, et une grosse poignée de pignons.

Réserver le restant des pignons, pour le dessus de la tarte.

Battre les blancs d'oeuf en neige ferme, et ajouter une cuillère de sucre glace, quand ils ont commencé à se raffermir (continuer à les battre en neige !).

Ajouter les blancs en neige, délicatement au mélange (beurre + amandes + sucre + jaunes d'oeuf).

Disposer la pâte à tarte dans un moule, et la piquer avec une fourchette.

Etaler le mélange obtenu sur la pâte. Et répartir le reste des pignons sur le dessus.

Enfourner à 180°C (th6) pendant 20-25 min.

5 min avant la fin de la cuisson, sortir la tarte, la saupoudrer avec la càs de sucre glace qui reste (mettre le sucre glace dans un chinois ou un tamis, pour plus de facilité) et remettre au four encore 5 min.

Déguster tiède ou à température ambiante.