



Tarte Amandes aux pépites de chocolat

Ingrédients pour la pâte :

- 250 gr de farine tamisée
- 125 gr de beurre mou
- 125 gr de sucre semoule
- 1 œuf

Ingrédients pour la crème amande :

- 100 gr de beurre mou
- 100 gr de sucre
- 2 œufs
- 100 gr de poudre amande
- extrait d' amande douce ou amère (facultatif)
- 100 gr de pépites chocolat
- amandes effilées non grillées

1. Faire la pâte en crémant les œufs avec le sucre et le beurre puis ajouter la farine. Sabler sans pétrir la pâte.
2. Mettre en boule , filmer et mettre au frais 1 heure
3. Mettre le beurre en pommade dans un saladier ajouter le sucre puis l' extrait. Fouetter légèrement.
4. Incorporer les œufs un à un toujours au fouet puis la poudre d' amande.
5. Sortir la pâte à tarte , abaisser au rouleau et foncer un moule à tarte beurré et y déposer la crème amande au fond. Bien l' étaler.
6. Parsemer de pépites de chocolat le dessus la crème et d' amandes effilées.
7. Mettre au four à 180°C 20 à 30 minutes.
8. Laisser refroidir puis démouler.

Bonne dégustation