



TARTE MACARONNÉE



Une pâte sucrée ou sablée, 100g de sucre en poudre, 100g de poudre d'amandes, 3 blancs d'œufs, sucre glace pour la finition, QS de tajine de fruits aux épices, une sommité de menthe.

Foncez un moule à tarte avec la pâte. Ajoutez une bonne couche de tajine de fruits.

Chauffez le four à 180° chaleur tournante si possible. Montez les blancs au bec d'oiseau avec éventuellement une pincée de sel, 1cc de sucre et 3 gouttes de jus de citron pour vous sécuriser. Incorporez alors à la maryse le mélange sucre et poudre d'amandes. A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée pochez de petites noix du mélange les unes à côté des autres pour en recouvrir la tarte, poudrez de sucre glace et enfournez pendant 30 minutes.

Laissez refroidir, démoulez, poudrez à nouveau de sucre glace au moment de déguster et décorez avec une sommité de menthe

Variante : vous n'avez pas le temps de faire le tajine, pas grave. Répartissez au fond de la tarte avant de la cuire de la marmelade d'oranges ou de citron, des fruits confits ou des écorces d'agrumes et dégustez à l'heure du thé.

Rappel pâte sucrée : 140g de beurre à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g d'amandes en poudre, 1 pincée de sel, 1 œuf, 250g de farine.

Crémez à la feuille au robot le beurre pommade et le sucre glace, ajoutez l'œuf, la poudre d'amande et la farine. Quand le mélange est homogène, étalez-le finement entre 2 feuilles de papier guitare ou film. Réservez quelques heures au réfrigérateur ou au congélateur.

