

mardi 16 septembre 14

Amandine

Ingrédients :

Pâte feuilletée ou pâte maison

75 g de poudre d'amandes

75 g de noix de coco râpée

3 œufs

100 g de sucre

40 g de beurre

3 cuillères à soupe de confiture
d'abricot

Amandes effilées



Réalisation :

mélanger 1 œuf entier + 2 jaunes

100 g de sucre

rajouter la poudre d'amandes et de noix de coco

ajouter le beurre fondu

battre les 2 blancs en neige et les incorporer à la préparation

étaler la pâte, la recouvrir d'une légère couche de confiture, puis ajouter le mélange

saupoudrer d'amandes effilées

Préchauffer votre four à 180° - cuisson 25 min.

napper avec le reste de confiture

Variante : pâte sucrée maison

250 g de farine

150 g de beurre

1 œuf

2 c. à soupe de sucre

Dans un récipient, mélanger la farine, le beurre coupé en morceaux, l'œuf et le sucre.

Filmer et placer une heure au réfrigérateur.

Étaler à la main.