

Tarte conversation

Ingrédients pour un moule de 20 cm de diamètre :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 75 g de sucre en poudre
- 75 g de beurre pommade
- 75 g de poudre d'amande
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de rhum ambré (Negrita)
- 35 g de crème liquide entière
- 135 g de sucre glace
- 15 g de farine
- 1 blanc d'oeuf
- Quelques gouttes de citron

Préparation :

Commencez à préparer la crème d'amande en mélangeant dans un saladier le sucre et le beurre en pommade.

Ajoutez la poudre d'amande, l'oeuf, le rhum et la crème.

Mélangez à la spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène. Surtout ne travaillez pas trop la crème, évitez de mélanger au fouet.

Réservez-la au réfrigérateur.

Dans un cercle (ou un moule à tarte foncé de papier sulfurisé), déposez la pâte feuilletée et laissez 2 cm de bord.

Dans l'autre pâte feuilletée, découpez un cercle de la tarte du moule.

Répartissez la crème d'amande sur la pâte feuilletée.

Déposez sur la crème d'amande, le second cercle de pâte feuilletée et mettez la bien au contact de celle-ci.

Appuyez bien sur les bords de manière à bien souder les deux pâtes.

A l'aide d'un couteau, retirez l'excédent de pâte.

Placez la tarte au congélateur pour 15 minutes.

Avec les chutes de pâte, réalisez 6 bandelettes.

Préparez enfin le glaçage en mélangeant le sucre glace et la farine tamisée dans un saladier.

Ajoutez le blanc d'oeuf et quelques gouttes de jus de citron.

Mélangez au fouet.

Sortez la tarte du congélateur.

Préchauffez votre four à 180° C.

Recouvrez d'une fine couche de glaçage (vous n'utiliserez pas tout) à l'aide d'une spatule.

Déposez les bandelettes de pâte en losange.

Découpez l'excédent et faites adhérer sur les bords avec un peu d'eau.

Mettez la tarte au four pour 40 à 45 minutes.

La pâte doit gonfler et le glaçage va joliment doré.

Laissez complètement refroidir dans le four éteint, retirez le cercle (ou le moule) avant de déguster.