

# Tarte Amandine

Voici la recette Pour un cercle de 22 cm de diamètre  
Nombre de parts : 6/8  
Temps de préparation : 45 minutes  
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes à 175 degrés

## La pâte sucrée (par crème)

### Ingrédients :

- 85 g de beurre
- 85 g de sucre glace
- 35 g d'œuf battu
- 1 g de sel
- 1 g de poudre de vanille
- 170 g de farine T55 ou T65



### Procédé :

Mettre le beurre en pommade. Pour cela, le mettre un peu au micro-onde sans le faire fondre (mettre en fonction décongélation quelques instants).

Le mettre dans la cuve du robot, ajouter le sucre glace et faire tourner en petite vitesse au robot muni de la feuille.

Ajouter l'œufs battu (ça ne fait pas tout à fait un œuf mais le grammage est à respecter car important) et faire tourner toujours en petite vitesse.

Finir en ajoutant la farine, le sel et la poudre de vanille.

Lorsque la pâte commence à peine à adhérer et à s'agglomérer sur la feuille, arrêter le robot et finir de ramasser la pâte à la corne (ou à défaut à la spatule). L'idée est de ne pas trop corser la pâte.

Mettre cette pâte sur un plan de travailler fariné et la fraser à l'aide de la paume de la main (ou à l'aide d'une corne); il s'agit en fait de pousser et écraser la pâte sur le plan de travail . Renouveler l'opération deux ou trois fois.

Nb: Cette étape de frassage (ou fraisage) consiste à bien mélanger les différents éléments de la pâte, sans pour autant lui donner de l'élasticité (qui aurait pour effet d'avoir une pâte qui se rétracte en cuisson).

Mettre grossièrement en boule puis étaler en rond en tapotant avec la paume de la main. Le résultat sera une boule plate qui doit faire environ 2 cm d'épaisseur.

Filmer cette boule et la mettre au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien froide (minimum 30 minutes ou 5 minutes au congélateur et 10/15 minutes au frigo).

## La crème d'Amande

### Ingrédients :

- 75 g de beurre
- 75 g de sucre glace
- 75 g d'œuf battus
- 75 g de poudre d'amande
- 6 g de rhum (ou un peu d'extrait de vanille)

### Procédé:

Travailler le beurre en pommade. Le passer légèrement au micro-onde (position décongélation) pour l'aider à se ramollir un peu. Attention: il ne doit pas être fondu !

Ajouter le sucre glace et mélanger vigoureusement à la spatule. Le mélange doit être crémeux, clair et homogène.

Rajouter les œufs battus petit à petit et crémier à la spatule, sans foisonner (c'est-à-dire sans fouetter). Le mieux est de faire en plusieurs fois: on ajoute un peu d'œuf, on mélange, puis on en rajoute encore un peu... Jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'œuf.

Ajouter la poudre d'amande puis mélanger à la spatule à nouveau.

Puis ajouter le rhum (ou la vanille, ou de l'extrait d'amande amère si vous préférez) et mélanger à nouveau.

Filmer au contact.

## Le fonçage de la pâte

Sortir la pâte du réfrigérateur et la détendre en lui donnant des coups de rouleau à pâtisserie.

Fariner le plan de travail et ôter le film alimentaire qui entoure la pâte.

Fariner légèrement la pâte puis abaisser cette dernière, de façon à former un cercle dont l'épaisseur finale devra être de 3 mm environ. Pour cela, tous les 3 ou 4 coups de rouleau, tourner la pâte de 1/8ème de tours, toujours dans le même sens, en s'assurant que le dessous de la pâte n'accroche pas le plan de travail, et est donc bien fariné.

Couper ensuite un cercle qui doit être plus grand d'environ 4 cm par rapport au cercle à tarte (il doit donc faire environ 26 cm).

Beurrer le cercle à tarte et le placer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Si vous n'avez pas de cercle à tarte mais un moule, la partie qui suit sur le fonçage vous concernera moins. Retenez qu'il faut veiller à mettre la pâte dans le moule en formant au maximum un angle droit entre le fond de votre moule et la pâte. Et bien plaquer la pâte au moule.

Pour ceux qui utiliseront un cercle à tarte, voici ici la technique du fonçage de la pâte. Celle qui permet d'avoir des bords de tarte parfaits... et qui permet surtout d'éviter à la pâte de se ratatiner à la cuisson. C'est aussi la partie un peu technique de cette réalisation si l'on veut que son aspect final soit aussi joli que celui des tartes achetées en pâtisserie ^^.

Mettre la pâte par-dessus le cercle (on peut éventuellement s'aider du rouleau à pâtisserie pour la déplacer, en la mettant à califourchon sur le rouleau). Faire un premier fonçage pour venir positionner la pâte contre les bords du cercle. Il faut veiller à ce que la pâte vienne bien contre le bas du cercle, de façon à former un réel angle droit (ce qui évitera à la pâte de s'affaisser à la cuisson). Faire tout le tour du cercle pour bien faire adhérer la pâte au cercle.

Passer un coup de rouleau sur le dessus du cercle pour retirer l'excédent de pâte.

Ensuite, parfaire le fonçage: pour cela, soulever légèrement le cercle et le faire tourner en accompagnant le mouvement avec vos doigts. Il faut alors presser légèrement (sans écraser la pâte) contre le cercle. Une fois fait, soulever le cercle et le reposer sur la feuille de cuisson afin que l'angle droit se forme bien en bas.

En réalisant la deuxième partie du fonçage, de la pâte va légèrement dépasser du cercle en haut. Il faut l'ébarber (le couper) à l'aide d'un couteau d'office.

Mettre la pâte au congélateur une dizaine de minutes.

## Montage final

### Ingrédients :

- Amandes effilées
- Nappage blond (ou nappage à froid, ou à défaut, de la confiture d'abricot)

### Procédé:

Préchauffer le four en chaleur tournante à 175 degrés.

Répartir la crème d'amande sur la pâte à tarte.

Parsemer des amandes effilées sur la crème d'amande.

Enfourner pour 30 à 40 minutes (c'est selon les fours. Il faut surveiller la cuisson dès 30 min).

A la sortie du four, appliquer au pinceau de cuisine du nappage blond ou, à défaut, de la confiture d'abricot sur les amandes effilées.

Cette tarte se conserve à température ambiante. Son délai de conservation (de façon optimale) est de 2 à 3 jours.