

Tarte aux amandes de Françoise Tournier

Ingrédients :

80 g d'amandes

75 g de sucre

50 de beurre

une cuillère à soupe de crème

une cuillère à soupe de miel

Mélanger le sucre, le miel, le beurre et la crème - Porter le tout à ébullition.

Ajouter hors du feu les amandes - Reporter à ébullition.

Verser le tout sur une pâte sablée et bien piquer celle-ci avec une fourchette.

Laisser cuire au four à 185° 20 à 25 minutes.

Bien surveiller la cuisson pour éviter la formation de bulles qui empêcheraient l'uniformité de la répartition de la préparation sur la pâte.