

Tarte au séré amandine

Pour 1 plaque ronde de 26 cm de diamètre
Préparation : env. 30 min.



Pâte

150 g de séré crème
5 cs de crème (55-60 g)
30 g d'huile de colza
50 g de sucre
200 g de farine
1 cs de poudre à lever (5 g)

Mélanger et pétrir doucement.
Abaissier la pâte sur un papier à pâtisserie et fonder la plaque, faire des bords et piquer.

Appareil

70 g de beurre
2 cs de sucre (30 g)
2 cs de miel (90 g)

Chauffer un peu (idéalement au bain-marie à 30-35°C max.).

100 g de noix hachées ou d'amandes effilées
ou en bâtonnets
3 cs de crème (35 g)

Ajouter et mélanger, verser sur la pâte.

Cuire dans la partie inférieure du four préchauffé à 200°C durant 15 à 20 min.

