



Tarte de Pâques

1 abaisse de pâte brisée
5 c à s d'amandes moulues
4 dl de crème
3 œufs
5 c à s de sucre
2 c à s de farine ou de maïzena
arôme vanille à volonté ou sucre vanillé
Sucre glace pour le décor

Battre les blancs d'œuf en neige ferme
Mettre la pâte dans un moule à tarte graissé et piquer le fond de tarte avec une fourchette
Dans une jarre, mélanger le sucre, les jaunes d'œufs et la crème
Ajouter la farine et les amandes et l'arôme vanille ou le sucre vanillé
Ajouter les blancs d'œufs en neige délicatement
Mettre l'appareil sur la pâte
Cuire au four à 200°C pendant 30-35 minutes jusqu'à ce que le bord de la pâte soit bien coloré
Laisser refroidir puis saupoudrer de sucre glace avant de servir