

TARTE AMANDINE AUX CLEMENTINES

Facile	Coût moyen
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 30 minutes
Tarte de 8 parts	1 saladier 1 moule à tarte

Ingrédients :

1 pâte feuilletée (ou brisée)
5-6 clémentines
75 gr de sucre
75 gr de beurre
2 oeufs
100 gr de poudre d'amandes
1 cuillère à soupe de Grand Marnier

Préparation :

- 1 - Faire préchauffer le four
- 2 - Etaler la pâte sur le moule à tarte et piquer avec une fourchette
- 3 - Dans un saladier mélanger le beurre ramolli avec le sucre et les œufs, ajouter la poudre d'amandes et le grand Marnier puis verser sur le fond de tarte
- 4 - Peler les clémentines et disposer les quartiers
- 5 - Enfourner 30 minutes à 170 ° et servir tiède