

Croûte à thé

Pour la pâte sucrée :

130 g de farine

50 g de beurre

50 g de sucre

1 oeufs

Pour l'appareil à l'amande :

125 g de poudre d'amande

125 g de sucre

2 blancs d'oeufs

Colorant vert (jusqu'à obtenir la couleur désirée)

Sucre glace



- Commencer par préparer la pâte sucrée, en mettant dans le bol d'un robot, farine, sucre, beurre ramolli, coupé en petits morceaux et oeuf. Pétrir le tout, en ajustant la quantité de farine si besoin, suivant la consistance de la pâte. Elle doit être souple, légèrement granuleuse.
- En faire ensuite une boule et la placer au frais, le temps de faire la pâte d'amande.
- Dans un bol, mettre la poudre d'amande, le sucre et lier le tout avec 2 blancs d'oeuf. Si le mélange est trop compact, ajouter un blanc d'oeuf (tout dépend de la taille des oeufs). Verser le colorant (jusqu'à obtention de la couleur souhaitée) et remélanger le tout.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Prendre la pâte sucrée et l'abaisser au rouleau en un rectangle d'une taille légèrement supérieure à la taille d'un moule à cake. En tapisser le fond et rabattre les côtés de façon à laisser un rebord de 2 cm environ tout autour.
- A l'aide d'une spatule, étaler le mélange à l'amande sur le fond de pâte sucrée et saupoudrer généreusement de sucre glace.
- Enfourner pour 30 minutes à 180°C. La pâte doit être dorée et le sucre glace rester blanc.
- Attendre que ça refroidisse un peu pour démouler et laisser de nouveau refroidir sur une grille. Remettre un peu de sucre glace pour la déco et déguster avec un bon thé !!!

