

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## TARTE AUX PIGNONS

**Pour 6 personnes :**

**Pâte : 225g farine T.55 - 115g beurre doux - 2 càs sucre glace - 1 oeuf - 1 càs d'eau - 1 pincée de sel -**

**Tamiser la farine et le sel dans un saladier, ajouter le beurre coupé en dés, sabler avec les doigts. Ajouter le sucre glace, l'oeuf et l'eau. Malaxer jusqu'à obtenir, rapidement, une boule. Abaisser la pâte sur le plan de travail fariné. Foncer dans le moule à tarte ou cercle de 25cm de diamètre. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Entreposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.**

**Préchauffer le four à 180°C (th.6).**

**Recouvrir la pâte de papier sulfurisé. Remplir de riz ou de haricots secs ou mieux de [billes de cuisson](#). Enfourner et cuire 10 minutes.**

**Pendant ce temps préparer la garniture : 115g beurre doux coupé en dés - 115g sucre glace - 3 oeufs battus - 175g miel toutes fleurs - zeste et jus d'1 citron - 200g pignons de pin torréfiés à la poêle à sec (attention bien surveiller) - 1 pincée de sel - QS sucre glace (pour la présentation) -**

**Travailler le beurre et le sucre. Ajouter petit à petit les oeufs battus. Sur feu doux fondre le miel. L'incorporer à la préparation avec le zeste et le jus de citron. Ajouter les pignons et le sel. Verser le mélange dans le fond de tarte, enfourner et cuire 45 minutes (jusqu'à ce que la tarte soit dorée). Laisser refroidir dans le moule. Saupoudrer de sucre glace. Servir à température ambiante.**