



AMANDINES

Idée recette sur base pâte d'amandes suprême réf. 014

Recette réf. 02-04



Pâte sablée

400 g	Sucre glace	
600 g	Beurre	
200 g	Pâte d'amandes Lubeca Suprême	réf. 014
150 g	D'œufs entiers	
1000 g	Farine (type 405 ou 550)	

Lisser au mélangeur la pâte d'amande, le beurre et le sucre glace, ajouter ensuite les œufs et enfin la farine. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Garniture aux amandes

1000 g	Pâte d'amandes Lubeca Suprême	réf. 014
450 g	Sucre cristal	
200 g	D'œufs entiers	
50 g	Eau	

Mélanger la pâte d'amandes suprême avec les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une masse lisse et légère. Dresser celle-ci dans des moules à tartelettes préalablement garnis de pâte sablée (pâte étalée sur 2 mm). Passer au four environ 20 min à une température de 180/190 °C. Laisser refroidir.

En dernier lieu, abricoter les tartelettes et les glacer au fondant légèrement coloré en rose. Décorer d'une pistache grillée ou d'une amande.