



Cuisine tunisienne

Tarte tunisienne

Ingrédients

Cuisson : 30 min

*150 g de beurre fondu,
150 g de sucre,
4 oeufs entiers ,
200 g de poudre d'amandes*

Recette Tarte Tunisienne :

Sur une pâte brisée, versez un mélange de 150 g de beurre fondu, 150 g de sucre, 4 oeufs entiers et 200 g de poudre d'amandes (ou mélange noisettes/amandes).

Faire cuire 30 mn au four.

Saupoudrez de sucre glace avant de servir.