

Tourte à la mode de Bischofszell

Ingrédients

Moule démontable de 24 cm de diamètre
Pour 10 pièces

Beurre et farine pour le moule

Pâte:

250 g de farine
100 g de beurre froid, coupé en parcelles
60 g de sucre
1 pincée de sel
3 jaunes d'oeufs
4 cs d'eau

Farce:

250 g d'amandes mondées, moulues
200 g de sucre
2 dl de crème
1 citron, zeste rapé
6 blancs d'oeufs
1 pincée de sel



Préparation

1. Beurrer le moule, le fariner et l'entreposer au frais.
2. Pour la pâte, travailler la farine avec le beurre, le sucre et le sel jusqu'à consistance grumeleuse. Ajouter les jaunes d'oeufs et l'eau, malaxer rapidement jusqu'à consistance souple et homogène. Abaisser la pâte et en foncer le moule. Etirer le bord vers le haut en le faisant dépasser de 3 cm du rebord du moule. Piquer le fond avec une fourchette et entreposer au frais.
3. pour la farce, mélanger les amandes, le sucre, la crème et le zeste de citron. Monter les blancs d'oeufs en neige avec le sel. Incorporer délicatement à la masse aux amandes en la soulevant et en garnir le fond de pâte.
4. Cuire durant 30 minutes sur la glissière inférieure du four préchauffé à 200 °C. Réduire la température à 150 °C et poursuivre la cuisson pendant 25 minutes encore. Laisser légèrement refroidir. Démouler et laisser entièrement refroidir.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 509 kcal; protéines: 12 g; lipides: 31 g; glucides: 46 g.