

Recette de la tarta de Santiago

Vous verrez que c'est une **recette simple et assez économique**, il n'y a que très peu d'ingrédients.



Ingrédients pour environ 6 à 8 personnes :

- 200g de sucre blanc
- 250g de poudre d'amandes
- ½ cuillère de cannelle
- Zestes d'un citron jaune (BIO de préférence)
- 5 œufs
- Beurre pour le moule
- Sucre glace pour le décor

Préparation de la tarta de Santiago :

- Préchauffez votre four à 190°C.
- Versez votre poudre d'amandes et le sucre blanc dans un saladier puis mélangez.
- Ajoutez ensuite les œufs un à un en mélangeant énergiquement entre chaque.
- Enfin rappez les zestes d'in citron et ajoutez la cannelle. Mélangez un dernière fois le tout une dernière fois pour obtenir une pâte homogène.
- Beurrez et farine un moule puis versez votre préparation à l'intérieur. Laissez cuire votre gâteau 30 minutes environ (180 °C). Le gâteau est cuit lorsqu'il est doré et que lorsque vous le piquez à l'aide d'un couteau, la lame ressort propre.
- **Décor :** Posez un pochoir en forme de croix de Saint JAcuques (modèles sur Internet) et saupoudrez de sucre glace.

- Bon appétit ! Benoit