

# Tarte de Santiago

## Ingrédients/pour 6-8 personnes

5 œufs	250 g de sucre en poudre
250 g de poudre d'amandes	Un zeste de citron
Une cuillerée à soupe de cannelle	Sucre glace pour la décoration

## Préparation de la Tarte

Verser dans un bol le sucre et la poudre d'amandes et mélangez les ingrédients. Ajouter les œufs un à un pendant que vous battez énergiquement le mélange jusqu'à obtenir une masse de texture fine. Ajoutez le zeste de citron, la cannelle et mélangez le tout.

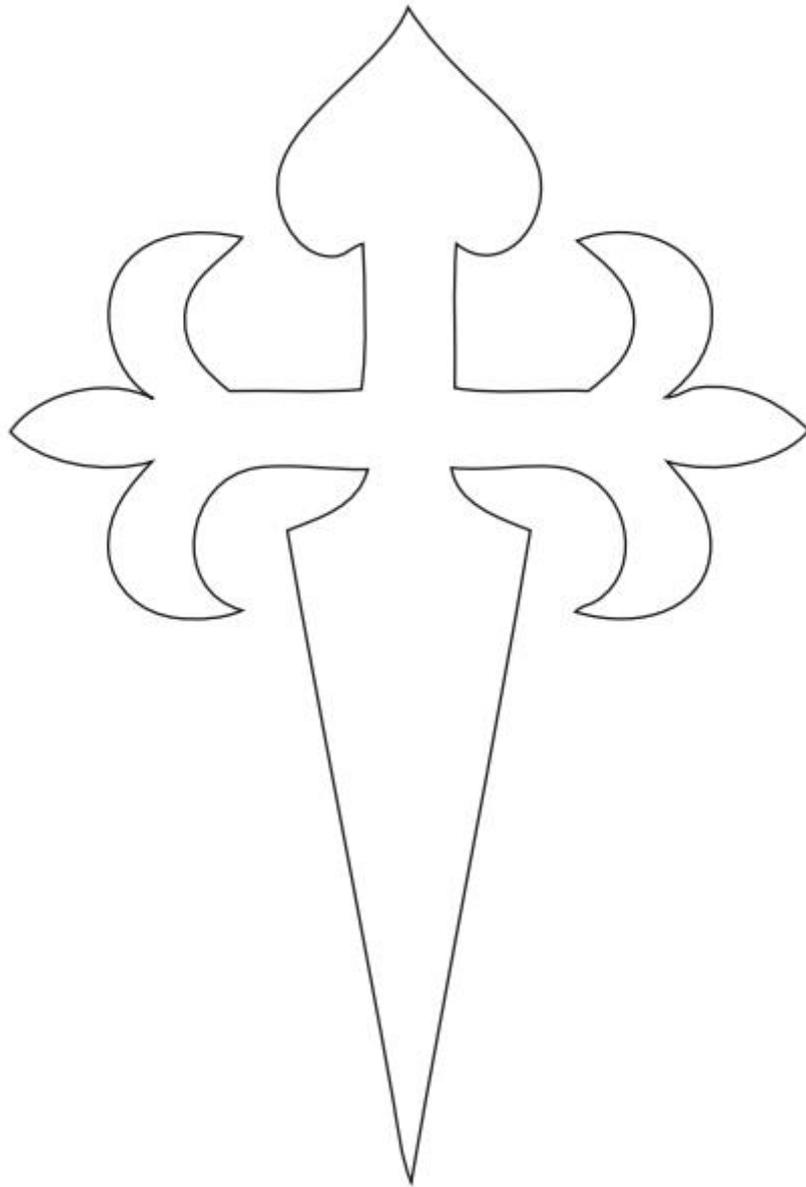
Enduisez avec de l'huile ou de la margarine un moule rond de 22cm de diamètre et saupoudrez-le avec de la farine (pour que la tarte ne colle pas au moule). Versez le mélange dans le moule et mettez-le à four chaud (180°). La tarte est cuite quand le dessus est légèrement doré (au bout d'environ 30 minutes).

Vérifiez la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau. Si la lame ressort propre, la tarte est cuite mais si la lame ressort un peu sale il faut remettre la tarte dans le four encore quelques minutes.

Laissez la tarte refroidir hors du fourneau.

Pour décorer la tarte, vous découpez la croix de Santiago, vous la posez sur la tarte, vous pulvérisez du sucre glace et vous enlevez la croix de telle sorte que son dessin reste sur le gâteau.

## Patron de la croix pour décorer la tarte de Santiago



1 Imprimer le patron

2 Découper la croix

3 Poser au milieu de la tarte

4 saupoudrer de sucre glace

5 Enlever la croix avec précaution

