

Préparation

1 Préchauffer le four à 180°C.

2 Préparer la pâte express en y intégrant le sucre et le sachet de levure.

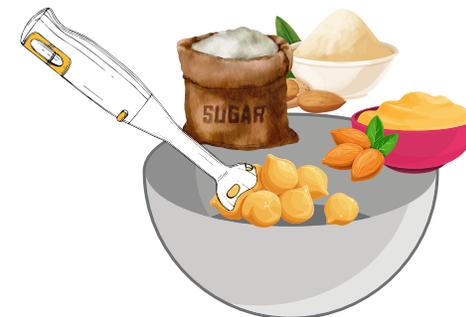
Diviser la pâte en deux pour former 2 boules.

Étaler les 2 pâtes, avec une pâte légèrement plus large que l'autre.

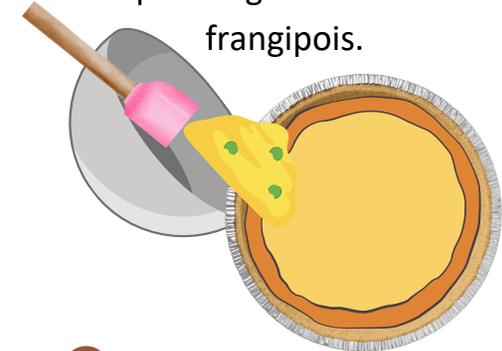
3

Frangipois : Dans un saladier mixer les pois chiches.

Ajouter la purée d'amande, la poudre d'amande et le sucre.



4 Dans un moule à tarte, disposez la pâte express la plus large. Versez la frangipois.



5 Recouvrez avec la 2ème pâte, en refermant bien les bords avec la pâte du dessous.



6 Enfournez pour 30 min environ.



TOURTE FRANGIPOIS

4 pers.

40 min

Ingrédients

Pour la frangipois



180 g de pois chiche cuit



200 g de purée d'amande



180 g de poudre d'amande



100 g de sucre



1 Pâte Express



1 sachet de levure



1 c.à soupe de sucre



Pour une touche fruitée en + : ajouter de la compote ou des morceaux de pomme au mélange frangipois!