

## RECETTE LA TARTA DE SANTIAGO



*Dessert traditionnel par excellence de la Galice, la **TARTA de SANTIAGO** fait le bonheur des pèlerins de passage à Saint Jacques de Compostelle comme de toutes les familles galiciennes. Et cela depuis au moins le 14<sup>ème</sup> siècle.*

*On la déguste surtout au mois de juillet et la première semaine d'août, lors des fêtes célébrant la Saint Jacques.*

### INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES :

250g d'amandes en poudre ou émondées pulvérisées au mixer

180g sucre

4 œufs

Le zeste d'un citron

Du sucre glace (pour saupoudrer)

1 morceau de beurre (pour graisser le moule)

1 moule rond de 22cm de diamètre

Pochoir de la Croix de Saint-Jacques (disponible à l'association RP08)



### PRÉPARATION :

Mettre le four à préchauffer à 180°

Dans un saladier, verser le sucre, l'amande en poudre ou pulvérisée, le zeste de citron. Bien mélanger avec une fourchette.

Ajouter les œufs et bien mélanger le tout. Il ne faut pas battre mais soulever les ingrédients jusqu'à obtenir une masse homogène.

Beurrer le moule. Verser ensuite le mélange dans celui-ci et enfourner à 180° pendant 20mn jusqu'à ce que la superficie soit juste dorée.

Quand la tarte est cuite, la retirer du moule quand elle est encore tiède.

Quand elle a refroidi, la saupoudrer de sucre glace après y avoir déposé la croix de Saint-Jacques.