

Tarta de Santiago



250 g de sucre en poudre
250 g d'amandes entières
1 cuillère à café de cannelle en poudre
Le zeste d'un citron
5 œufs
200 g de pâte de coing (facultatif, recette [ici](#))
Sucre glace pour le décor

M

Prechauffez le four à 180°

Réduisez les amandes en poudre au mixer. Vous pouvez aussi utiliser des amandes en poudre mais c'est (beaucoup) moins bon.

Mixez ensemble le sucre et le zeste de citron pour obtenir un sucre parfumé. Si vous avez une râpe très fine vous pouvez aussi râper le zeste dans le sucre.

Fouettez ensemble les œufs, le zeste et le sucre assez longtemps pour que le mélange soit très mousseux, environ 8 minutes au robot. Ajoutez les amandes progressivement, par cuillerées, en continuant à fouetter, puis la cannelle.

Versez dans un moule à tarte garni, s'il n'est pas en silicone, de papier sulfurisé beurré. Si vous mettez de la pâte de coings, découpez la en lamelles et déposez-les sur la surface du gâteau, elles s'enfonceront dedans.

Ne remplissez pas trop le moule (pas plus des 2/3) parce que la pâte gonfle en cuisant.

Enfournez pour 40 mn. Laissez le gâteau tiédir un peu avant de démouler.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Quand il est froid, saupoudrez légèrement de cannelle, puis posez dessus le pochoir en forme de croix de St Jacques et saupoudrez de sucre glace.