 **Tarte melon-amandes**

Pour 6 Croquants-Gourmands

 [Pâte sablée](https://recettes.de/pate-sablee)- 250 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 2 ou 3 càs d'eau
Garniture :
- 300 g de chair de [melon](https://recettes.de/melon)
- 50 g de sucre
- 1 citron
- 100 g d'[amandes](https://recettes.de/amande) en poudre
- 1 œuf
- 50 g de crème
- amandes effilées

1 moule à tarte de 35 cm x 1 Préchauffage du four à 180°C 

La pâte sablée :
Pour la préparer, un petit coup d'œil à la [recette de base](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/).
Mettre le pâton bien couvert,  au frais pendant la préparation de la garniture.

La garniture :
Peler et épépiner le melon, prélever 300 g de chair et la couper en dés.
Presser le citron (j'ai obtenu 6 cuillerées à soupe de sucre).
Mettre dans une casserole, le melon, le sucre et le citron.
Faire chauffer et laisser compoter en remuant souvent, pendant une bonne dizaine de minute pour obtenir l'aspect d'une confiture.
Retirer du feu et ajouter les amandes en poudre.
Mixer finement.
Incorporer la crème et l'œuf et mixer encore pour obtenir une crème épaisse.
Goûter et rajouter un peu de sucre si besoin (je ne l'ai pas fait).
Laisser tiédir.
La Tarte melon-amandes :
Étaler la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier cuisson.
Foncer le moule à tarte et piquer à la fourchette.
Verser la garniture dans le fond de tarte.
Préparer des petites bandelettes de pâte et faire des croisillons sur le dessus de la tarte.
Décorer avec des petites languettes de melon.
Éparpiller des lamelles d'amandes.
Enfourner pour 25 minutes.
Laisser tiédir un peu avant de démouler délicatement.
Laisser refroidir sur une grille.
Déguster à température ambiante.