 **Torta sbrisolona**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/03/torta-sbrisolona-p1160564-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 125 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **mondées**  
**- 75 g (50 g + 25 g) de sucre**  
**- 100 g de farine T 55**  
**- 125 g de** [**farine de maïs**](https://recettes.de/farine-de-mais)  
**- ¼ de càc de sel**  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio (de Menton pour moi)**  
**- 100 g de beurre à température ambiante**  
**- 1 œuf**  
**- ½ càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 1 à 2 càs d'eau si besoin**

**1 cercle à tarte  de 16 cm de Ø posé sur la plaque du four**  
**Préchauffage du four à 185°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

 Mixer les amandes et 50 g de sucre.   
Ajouter tout d'abord dans le bol du robot, les deux farines, le sel, le reste du sucre et le zeste de citron.  
Mélanger.  
Incorporer enfin le beurre en parcelles, l'œuf et la vanille.  
Mélanger en ajoutant si nécessaire 1 ou 2 cuillerées d'eau, pour que ce que la pâte soit sablée et souple.  
Déposer la pâte dans le cercle (je ne l'ai pas beurré).  
Tasser avec les doigts ou le dos d'une cuillère pour égaliser la surface.  
Enfourner pendant 35 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.  
Déposer le gâteau sur une grille et attendre quelques minutes avant de retirer délicatement le cercle.  
Laisser refroidir avant de poser la torta sur le plat de service et de la saupoudrer d'un voile de sucre glace.