



Ma tarte amandes/fruits rouges

Ingrédients :

- 350 g de confiture de framboise j'ai utilisé des fruits rouges
- 1 rouleau de pâte sablée j'ai utilisé de la pâte feuilletée
- 200 g d'amandes entières non-mondées moulues + arôme amande amère
- 130 g de beurre mou
- 120 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 50g d'amandes effilées

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Mélangez aux crochets le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Pour cela, j'ai utilisé mon batteur électrique.

Ajoutez les œufs et fouettez encore au batteur électrique.

Ajoutez les amandes en poudre ainsi qu'un tout petit peu d'arôme d'amande amère et fouettez à nouveau (au batteur électrique toujours).

Déroulez votre pâte dans un moule à tarte. Ici, j'ai utilisé un moule de 26 cm de diamètre. Piquez le fond avec une fourchette.

Etalez votre confiture sur le fond de tarte, lissez.

Versez par dessus la préparation aux amandes et lissez à nouveau.

Parsemez le tout d'amandes effilées puis enfournez pour 30-35 min à 180°C.

Une fois cuite, sortez la du four et attendez le refroidissement complet avant de la découper et de la déguster.

Bon appétit !