

Nouvelle édition de notre petit jeu Interblogs (#9), pour ma 4ème participation je fais équipe avec Sabrina de « La cuisine de Sab » et Nelly de « Cuisine Téméraire ».

Sabrina est venue piocher une recette sur mon blog, tandis que j'ai testé une recette de Nelly.

A cette occasion j'ai choisi 2 recettes!! Je vous présente la première aujourd'hui : la [Tarte Bakewell](#).

Comme d'habitude, j'ai fait quelques petits arrangements...

J'ai remplacé :

- la pâte brisée par une pâte sablée à la vanille,
- la confiture de cerises noires par de la confiture de framboise
- le « pudding de Nelly » par de la crème d'amande

Je ne connaissais pas cette tarte d'origine anglaise et je dois dire que j'ai adoré!!! D'ailleurs, je l'ai déjà refaite une seconde fois depuis!!!



La recette pour 6 personnes:

pour la pâte sablée:

- 125g de farine
- 65g de beurre
- 35g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf

- 25ml de lait
- 1/4 càc de vanille en poudre
- 1 pincée de sel

pour la crème d'amande:

- 150g de poudre d'amande
- 150g de beurre
- 150g de sucre semoule
- 3 œufs
- 15g de farine
- 1 goutte d'extrait d'amande amère
- 1 goutte d'extrait de vanille

et de la confiture de framboise (400g), des amandes effilées.

Dans un premier temps, préparer la pâte : mélanger la farine, le sel, la vanille et le sucre glace.

Ajouter le beurre coupé en dés et malaxer pour que toute la poudre soit liée au beurre.

Ajouter la jaune d'œuf et continuer à malaxer.

Verser le lait et « sabler » la pâte en l'écrasant et en l'étirant avec la paume de la main sur le plan de travail.

Lorsque la pâte forme une boule non friable, la réserver au réfrigérateur dans un sac plastique, pendant 30min.

Pendant ce temps, préparer la crème d'amande: battre énergiquement le beurre fondu avec la sucre semoule, jusqu'à obtenir un mélange blanchi et mousseux.

Ajouter la poudre d'amande. Mélanger.

Verser les 3 œufs battus dans la pâte précédente.

Ajouter les extraits d'amande amère et de vanille, puis assécher la crème avec les 15g de farine.

Sortir la pâte sablée du réfrigérateur et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (ou d'un laminoir) sur le plan de travail fariné. Garder des chutes de pâte pour la décoration en croisillon...

Mettre la pâte d'un moule à manqué (à haut rebords). Déposer une fine couche de crème d'amande dans le fond.

Recouvrir de confiture de framboise, puis terminer, délicatement, par une seconde couche de crème d'amande beaucoup plus épaisse.

Saupoudrer d'amandes effilées.

Prendre les chutes de pâte et les ré-étaier avec le rouleau. Découper de fines bandes avec une roulette cannelée et déposer ces bandes en croisillon sur le dessus de la tarte.

Enfourner à 180°C pendant 40 à 45 min en surveillant la coloration.

Astuces: je vous conseille de faire une pâte sablée car elles sont beaucoup plus craquantes que les pâtes brisées.

Merci à Nelly pour cette jolie découverte! La prochaine fois j'essayerai avec la confiture de cerise...