

## TARTE AUX FRAMBOISES AMANDINE



*Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 10*

### Ingrédients:

- 250g Farine (pâte)
- 140g Beurre (pâte)
- 100g Sucre (pâte)
- 1 Oeuf (pâte)
- 100g Sucre (Crème d'amande)
- 100g Poudre d'amande (Crème d'amande)
- 10g Fécule de maïs (Crème d'amande)
- 100g Beurre (Crème d'amande)
- 1 Oeuf (Crème d'amande)
- 400g Framboises fraîches
- 3cs Confiture de framboises

### Préparation:

- Pâte (Préchauffer le four à 180°): Mettre 250g farine, 140g beurre et 100g sucre dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 6.
- ajouter l'œuf et mixer 30 sec/vitesse 6. Graisser le moule à tarte (moi j'ai choisi un rectangle) Puis à la main façonner le fond de tarte. Faire des trous avec une fourchettes. Placer une feuille de cuisson puis les petites billes de cuisson à blanc / ou haricot sec par dessus. Puis placer au four 20 minutes à 180°
- La crème d'amande: Mettre 100g sucre dans le bol et pulvériser 10 sec/vitesse 10.
- Ajouter 100g de poudre d'amande, 10g fécule de maïs, 10g muscat, 100g beurre et l'œuf, puis mixer 35 sec/vitesse 3. Étaler la crème d'amande sur le fond de tarte. Enfourner et cuire 15 minutes à 180 °C.
- Laisser totalement refroidir la tarte puis placer les framboises et napper avec de la confiture de framboise