

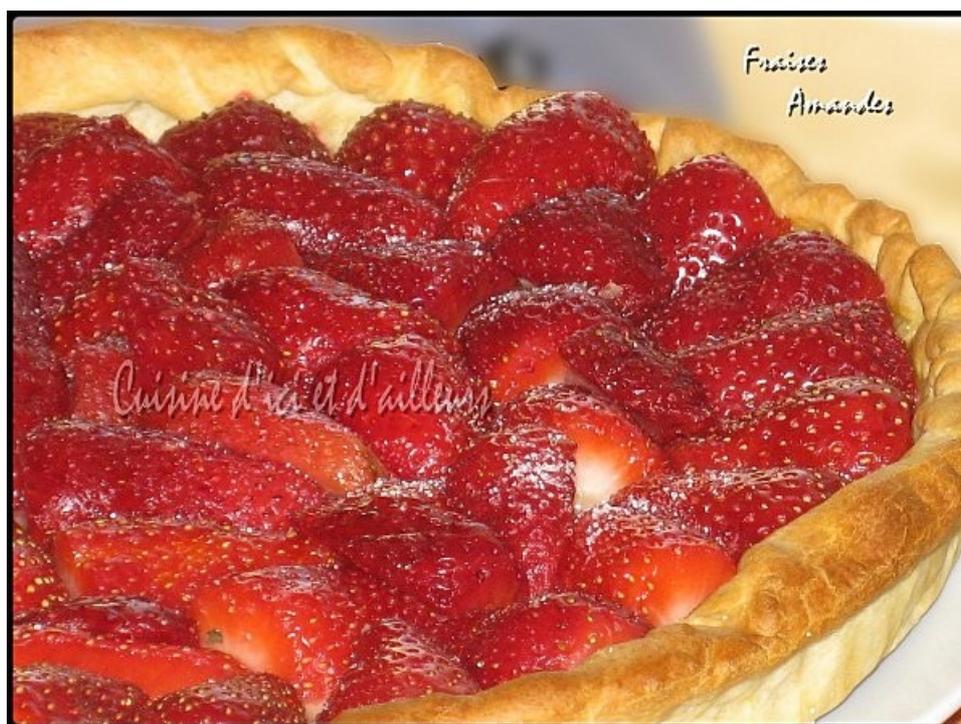
Tarte aux fraises et crème d'amandes

1 rouleau de pâte brisée
500 gr de fraises
4 CS de sucre
2 œufs
50 gr de poudre d'amandes
20 cl de crème liquide

Préchauffer le four à 220°C

Dérouler la pâte et la mettre dans un moule à tarte. Faire cuire à blanc pendant 15 mn
préparer la crème d'amandes, battre ensemble les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter ensuite la poudre d'amandes et la crème bien mélanger.

Prendre votre fond de tarte et ajouter cette crème, remettre au four pendant 10-15 mn.



Laisser refroidir, préparer vos fraises et couper les en deux et placer sur cette tarte, saupoudrez de sucre et mettre au frais jusqu'au moment de servir.