



Tarte Groseilles - Amande

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

1 pâte sablée
350g de groseilles
150g de poudre d'amande
100g de sucre en poudre
20cl de crème liquide
3 oeufs

Laver et équeuter les groseilles.

Préchauffer votre four à 180°.

Étaler la pâte sur votre plan de travail fariné et garnir votre moule à tarte. Piquer le fond de tarte avec une fourchette.

Verser les fruits.

Dans un saladier, fouetter le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la poudre d'amande et la crème. Mélanger.

Verser la préparation sur les fruits et mettre au four.

Faire cuire la tarte pendant 25 minutes.

Laisser refroidir.