

TARTE AUX MURES



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 60 g de poudre d'amandes
- 3 œufs
- 160 g de sucre
- 250 g de crème fraîche
- des amandes effilées
- 400 g environ de mûres décongelées pour moi et marinées avec 1 c à s de sucre vanillé maison

Préparation :

- mettre dans le bol, les oeufs et le sucre et mixer 3 minutes à vitesse 3 afin d'obtenir un mélange blanc et mousseux
- puis ajouter la poudre d'amandes et la crème et mixer 20 secondes à vitesse 3
- Etaler la pâte dans un moule à tarte
- garnir de mures
- puis recouvrir de la crème et enfin parsemer d'amandes effilées
- Enfourner pour 40 minutes à 180 °

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>