

TARTE TUTTI FRUTTI AUX AMANDES



Ingrédients:

- □ des mûres et des framboises
- **1 pâte sablée aux amandes**
- Pour la crème d'amandes
- 250 g de lait
- 25 g de farine
- 1 œuf entier
- 1 sachet de sucre vanillé
- 35 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 85 g d'almendrina

Préparation:

- préchauffer le four à 180°
- garnir un plat à tarte avec la **pâte sablée aux amandes**
- Piquer le fond de tarte avec les dents d'une fourchette et mettre 15 minutes au réfrigérateur
- A la sortie du réfrigérateur, couvrir la pâte d'un papier sulfurisé et de graines sèche
- Cuire au four pendant 25 minutes et laisser refroidir
- Pour la crème d'amandes :
- Mettre tous les ingrédients sauf le beurre et l'almendrina dans le bol et régler 7 minutes à 90° vit 4
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter le beurre et l'almendrina mixer 10 secondes à vitesse 5
- Répartir le crème sur le fond de tarte
- Disposer ensuite en éventail les mûres et les framboises sur la crème
- Réaliser un nappage et le répartir sur les mûres à l'aide d'un pinceau (le petit plus j'ajoute 1 c à c de gelée d'abricot)

THERMOMINOUX 2012

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