

mardi 21 Mai 2013

Tarte aux Fraises à la Frangipane

Pâte sablée :

250 g de farine, 125 g de sucre, 125 g de beurre, 1 œuf.

(ou une pâte sablée du commerce)

Crème frangipane :

100 g de poudre d'amandes, 75 g de sucre en poudre, 2 œufs, 100 g de beurre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 c. à soupe de farine.

Pour garnir :

500 g de fraises, 5 c. à soupe de gelée de groseilles

Réalisation :

Dans un saladier, mettre 100 g de beurre mou, ajouter la poudre d'amandes et le sucre en poudre, fouetter énergiquement, ajouter 1 œuf, bien l'incorporer, ajouter le second œuf et fouetter à nouveau. Puis ajouter le sucre vanillé et la farine. Fouetter de nouveau.

Beurrer un moule à tarte, y installer la pâte, et la garnir de crème frangipane.

Enfourner la tarte au milieu d'un four préchauffé à 180° ou ther. 6

Cuire 30 min

Laisser refroidir avant de garnir avec les fraises lavées et équeutées.

Au pinceau badigeonner les fraises avec la gelée de groseilles.

Servir froid