

Tarte aux Fraises sur Son Lit d'Amandes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

Pour la pâte d'amandes :

- BEURRE SALÉ	50g
- OEUF(S)	1
- LEVURE	1/2 sachet
- FARINE	150g
- AMANDES HACHÉES	30g
- CASSONADE BRUNE	2 c à soupe
- ESSENCE DE VANILLE	qq gouttes

Pour le crème d'amandes :

- BEURRE	100g
- OEUF(S)	2
- FARINE	25g
- AMANDES HACHÉES	100g
- SUCRE IMPALPABLE	80g

Pour la garniture :

- FRAISES	150 - 200g
- CASSONADE BLANCHE	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	100g
- EAU	50g
- GELATINE	2 feuilles
- COLORANT ALIMENTAIRE	2 gouttes de rouge

Recette:

- Pour la pâte à tarte amande, placez dans un récipient creux, la farine, la levure, et la poudre d'amande.
- Ajoutez l'œuf et remuez avec une spatule.
- Ajoutez le beurre salé légèrement fondu et l'extrait de vanille. Mélangez jusqu'à obtention d'une boule.
- Etalez-la au rouleau sur du papier sulfurisé et placez-la dans le fond d'un moule à tarte (ici moule rectangulaire). Piquez le fond avec une fourchette. Saupoudrez le fond de la cassonade brune.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Pour la crème d'amandes, mélangez le beurre en pommade avec le sucre glace. Ajoutez les œufs un par un au fouet et ensuite la poudre d'amande et la farine. Homogénéisez bien au fouet et versez dans le fond de tarte.
- Enfournez pour 15 minutes.
- Pendant ce temps, nettoyez et coupez les fraises en 2. Ajoutez un peu de cassonade blanche et réservez au frais.
- Sortez alors la tarte et laissez-la refroidir.
- Coupez les fraises en lamelles et répartissez-les sur toute la tarte.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
- Réalisez enfin le sirop pour le nappage en faisant bouillir le sucre avec l'eau pendant 3 minutes. Hors du feu, incorporez les feuilles de gélatine et le colorant puis laissez refroidir 3 minutes.
- Au pinceau, nappez le sommet de la tarte avec ce sirop. Répétez l'opération au moins 2 fois.
- Réservez la tarte au frigo.

