

## Tarte aux Fraises à la Crème d'Amandes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

### Ingrédients:

#### *Pour la pâte sablée :*

- FARINE	250g
- BEURRE	150g
- SUCRE SEMOULE	100g
- OEUF(S)	1
- SEL	1 pincée
- ESSENCE DE VANILLE	1/2 c à café

#### *Pour la crème d'amandes :*

- AMANDES HACHÉES	90g
- BEURRE	90g à température ambiante
- SUCRE SEMOULE	100g
- OEUF(S)	2
- FRAISES	300-350g

### Recette:

- Préparez la pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier.
- Homogénéisez le tout, formez une boule puis laissez reposer 1 heure au frais.
- Sortez la pâte au moins 15 minutes avant de la travailler.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites ramollir le beurre si nécessaire.
- Etalez la pâte au rouleau à pâtisserie et déposez-la dans le moule à tarte garni de papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette et faites-la cuire à blanc pendant 10 minutes.
- Laissez-la refroidir avant de garnir.
- Pour la crème d'amandes, mélangez dans un saladier la poudre d'amandes, le beurre ramolli et le sucre. Incorporez ensuite les œufs et homogénéisez.
- Versez la crème obtenue sur le fond de tarte.
- Garnissez généreusement de demi-fraises (face coupée dans la pâte).
- Enfournez pour 30-35 minutes jusqu'à ce que la crème soit dorée et gonflée.
- Après complet refroidissement, démoulez et conservez au frais



### Recette:

Cette tarte est encore meilleure le lendemain, lorsque les fraises ont divulgué tout leur parfum à la crème.

«No»