



## Recette

### Amandine aux fruits rouges



#### Ingrédients :

- 1 pâte brisée pré-étalée : 1
- 110 g de poudre d'amandes : 1
- 1 œuf : 1
- 80 g de sucre glace : 1
- 70 g de beurre à température ambiante : 1
- 10 cl de crème fraîche : 1
- 10 g de Maïzena : 1
- 1 cuillère à soupe de sucre roux : 1
- 200 g de fruits rouges (ici des fruits rouges surgelés) : 1

#### Préparation :

Beurrez et farinez votre moule à tarte, disposez-y la pâte brisée et foncez-le tout.

Réservez 30 minutes au réfrigérateur.

Le fait de laisser 30 minutes la pâte au frais permet d'éviter qu'elle ne se rétracte à la cuisson.

Pendant ce temps, préchauffez votre four à 180°C.

Réalisez l'ensemble de vos pesées et tamisez séparément la poudre d'amandes, la maïzena et le sucre glace.

Découpez le beurre en petits dés, mettez-le dans un saladier et travaillez-le afin d'obtenir une pommade. Pour cette étape, je m'aide de mon batteur électrique. Ajoutez un à un le sucre glace, le sucre roux, la poudre d'amandes puis la maïzena.

Mélangez bien entre chaque ajout.

Ajoutez l'œuf, mélangez, puis terminez par la crème fraîche.

Une fois une texture homogène obtenue, réservez au frais.

Les 30 minutes de repos de la pâte passées, sortez-la du frigo, versez-y la crème d'amande puis déposez joliment les f...



## Préparation (suite) :

...ruits rouge sur la crème d'amande en les enfonçant quelque peu.

Enfournez 45 à 50 minutes.

Laissez tiédir avant de déguster.

<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/1004695-tarte-amandine-aux-fruits-rouges>