

Tarte crumble framboises/amandes



(pour 8)

*1 1/3 de tasse de farine + 2 cs
6 cs de sucre
1/2 tasse d'amandes effilées
1 gros jaune d'oeuf
6 cs de beurre froid
1 cs d'extrait de vanille
1/2 cs d'extrait d'amande amère
4 1/2 tasses de framboises (fraîches ou congelées mais pas dégelées)
1 cs de sucre glace pour la décoration*

Préchauffez le four à 205 °C.

Mixez les amandes et le sucre. Réservez 1/2 tasse de ce mélange pour plus tard. Ajoutez la tasse 1/3 de farine aux amandes et mixez brièvement. Ajoutez le beurre et pulsez pour l'incorporer. Ajoutez le jaune d'œuf, les extraits d'amande et de vanille et mélangez. Pulsez jusqu'à ce que la pâte ressemble à un gros sable. Réservez 1/3 tasse de ce mélange pour le dessus de la tarte.

Pressez la pâte dans un moule beurré en pressant fermement sur le fond et les bords pour former une croûte.

Ajoutez 2 cs de farine aux framboises, mélangez délicatement et déposez sur le fond de tarte. Saupoudrez du reste de mélange aux amandes. Répartissez le reste de la pâte en morceaux sur le dessus pour former le crumble.

Faites cuire 15 minutes puis réduisez la température à 175 °C et continuez la cuisson jusqu'à ce que la croûte et le crumble soient dorés, environ 45 minutes. Laissez refroidir 30 minutes. Servez tiède ou à température ambiante, saupoudrée de sucre glace.

Conseil : Si vous souhaitez la démouler, utilisez un moule à charnière.