

<http://maureen.canalblog.com>



## Tarte aux Framboises

Pour 8 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 15 min

### Ingrédients :

#### Pour la pâte :

200 grs de farine  
100 grs de beurre ramolli  
2 jaunes d'œufs  
20 grs de poudre d'amandes  
100 grs de sucre glace  
1 pincée de sel

#### Pour la garniture (crème pâtissière et framboises) :

0,25 cl de lait  
2 jaunes d'œufs  
50 grs de sucre en poudre  
1 gousse de vanille de Tahiti grattée  
50 grs de farine  
50 grs de beurre  
500 grs de framboises

### Préparation :

Pour la pâte : Mélanger la farine, le sel et le sucre et la poudre d'amandes dans un cul de poule. Faire un puits dans ce mélange et y disposer le beurre mou coupé en petits morceaux. Effriter du bout des doigts jusqu'à obtenir un sable grossier. Avec ce sable, refaire un puits et y incorporer les 2 jaunes d'œufs. Pétrir rapidement et faire une boule. Étaler puis réserver au réfrigérateur 1 heure au moins. Cuire à blanc 15 min jusqu'à coloration.

Pour la garniture : Faire chauffer le lait en y ajoutant la vanille grattée. Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter alors la farine tamisée puis verser le lait bouillant, tout doucement, sans cesser de remuer. Transvaser cette préparation dans une casserole et cuire à feu doux, sans cesser de remuer jusqu'au premier bouillon. Retirer la casserole du feu et reverser son contenu dans un saladier. Ajouter alors le beurre par petits morceaux, en fouettant vivement.

Dressage : Déposer la pâte cuite et refroidi sur votre plat de service. Napper ce fond blanc avec la crème pâtissière refroidie et y déposer délicatement les framboises une à une.

Bon appétit.

