



Tarte aux mûres crème d'amande

- 250/3000 g de mûres

Fond de pâte sablée

- 200 g farine
- 60 g poudre d'amande
- 125 g beurre mou
- 90 g sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel

Garniture amande

- 100 g beurre pommade
- 2 œufs
- 70 g poudre d'amande
- 60 g sucre en poudre
- 1 sachet sucre vanillé

Préparer la pâte

Mélanger la farine, la poudre d'amande, le sucre et le sel au robot , ajouter le beurre. Mélanger quelques minutes pour obtenir une consistance sableuse. Incorporer les jaunes d'œufs et mélanger en travaillant la pâte le moins possible. Former une boule, filmer et mettre au froid 1 heure.

Abaisser la pâte au rouleau, garnir le moule à tarte et placer au frais 30 minutes au moins.

Piquer le fond de tarte, recouvrir de papier alu et de haricots et faire cuire à blanc 20 minutes T 6/7 (180/210°). Sortir du four et laisser refroidir.

Préparer la crème d'amande

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre et le sucre vanillé. Travailler le beurre en pommade dans un grand bol, ajouter le mélange de poudres et mélanger au fouet électrique 3 minutes. Ajouter les œufs un à un en mélangeant.

Garnir le fond de pâte refroidi du mélange, disposer les mûres sur la crème en les enfonçant un peu. Enfournier une vingtaine de minutes pour que la tarte soit dorée.

Conseils et astuces

La pâte sablée maison est assez difficile à travailler, il est indispensable de passer par les étapes de mise au froid pour étaler la pâte sinon elle se brise. Je triche un peu en mettant la boule de pâte au congélateur une dizaine de minutes pour que ce soit plus rapide.