



TARTE A LA CONFITURE ET AUX AMANDES

A savoir : vous pouvez remplacer la confiture de framboises par d'autres types de confiture.



Ingrédients : 150gr de farine, 100gr de beurre, 80gr de cassonade, une pincée de sel, 1/2 c. à café de cannelle, 1/2 c. à café de levure chimique, 2 c. à soupe de sucre glace, un jaune d'oeuf, 80gr de poudre d'amandes, 250gr de confiture aux framboises Rigoni di Asiago, 50gr d'amandes grossièrement hachées, 50gr de pignons de pin.

Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel, la cannelle et la levure. Dans le bol du robot, montez le beurre mou avec le sucre glace et la cassonade. Ajoutez le jaune, le mélange de farine et la poudre d'amandes. Etalez, en l'écrasant, la moitié du mélange dans un moule carré ou rectangulaire. Etalez ensuite la confiture de framboises et émiettez par-dessus la pâte qui reste, les amandes et les pignons. Enfourez à 180°C pendant environ 30 minutes. Laissez refroidir la tarte avant de la saupoudrer de sucre glace et de le servir.