

Tarte aux fraises amandine (utilisation du thermomix)



Pâte sablée

Ingrédients :

250g de farine

125g de beurre mou

60g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

- Mettez le sucre dans le bol et mixer 10 secondes à vitesse 9 pour obtenir du sucre glace
- Ajouter le reste des ingrédients dans le bol et mixer 20 secondes à vitesse 4
- Mixer 10 secondes, fonction sens inverse, vitesse 2 afin de décoller la pâte du bol et la sortir.
- Abaisser la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3 mm.
- En garnir un plat à tarte beurré et fariné (ou un moule flexipan)
- Piquer le fond de tarte et mettre 15 minutes au réfrigérateur
- Préchauffer le four à 200°
- Cuire au four 15 minutes.

Pendant ce temps préparer la crème d'amandes

Crème d'amandes

Ingrédients :

30g de farine

2 œufs entiers + 1 jaune

1 sachet de sucre vanillé

120g de sucre en poudre

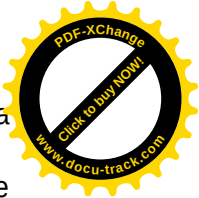
200g de lait

50g de crème fraîche liquide

120g de beurre mou

120 g d'amandes en poudre

50g de rhum



- Mettre la farine, 1 œuf entier et 1 jaune, le sucre vanillé, 50g de sucre en poudre, le lait et la crème fraîche dans le bol et régler 7 minutes à 90°, vitesse 4.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter le reste de sucre, le beurre en morceaux, la poudre d'amandes, 1 œuf entier et le rhum, mixer 1 minute à vitesse 8
- Sorter la tarte du four et la garnir de crème d'amandes
- Cuire au four 30 minutes

Variante : Si à la place des fraises, on souhaite mettre des pommes ou des poires, on dispose les lamelles de pomme ou de poire avant la mise au four !

Laisser refroidir.

Laver et égoutter les fraises, les couper en 2 et les disposer sur la tarte froide et démoulée.

Faire cuire un peu de gelée de groseilles de manière à la liquéfier puis badigeonner les fraises (donne l'aspect brillant, trop la classe !!!)

Et voilà, votre tarte est prête à être déguster !!!

Bon appétit

Isalafee.canalblog.com