

De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

Tarte aux fraises et à la cannelle

Ingrédients

600g de fraises, un rouleau de pâte sablée (ou brisée), de la cannelle en poudre, 100g de nougat tendre, 4 cuillères à soupe de sucre roux, 4 cuillères à soupe de poudre d'amande, un peu de vinaigre balsamique, un peu de beurre pour le moule et une petite noix de beurre.

Préparation

Vous avez besoin d'un rouleau de pâte sablée (si vous n'en trouvez pas, vous pouvez aussi utiliser de la pâte brisée) avec lequel vous allez garnir un moule à tarte beurré et mettez-là au frigo le temps de préparer la suite...

Nettoyez environ 600g de fraises, et coupez-les en deux. Gardez-en une entière pour le centre de la tarte.

Dans un bol, mélangez 4 cuillères à soupe de sucre roux et la même quantité de poudre d'amande.

Sortez la pâte du frigo, piquez-la avec une fourchette puis étendez le mélange sucre roux/amande sur la pâte.

Déposez ensuite les fraises sur la pâte.

Découpez le nougat en petits morceaux et placez-le sur les fraises. Ajoutez une petite noix de beurre au centre de la tarte et recouvrez la noix de beurre de la fraise entière.

Ajoutez un peu de sucre roux et de cannelle en poudre sur le tout.

Versez un peu de vinaigre balsamique sur la tarte et enfournez-la pendant 10 minutes dans le haut du four préchauffé à 210°C.

N.B.: Vous pouvez remplacer les fraises de cette recette par 4 à 6 figues fraîches! Vous pouvez bien évidemment (avec un second rouleau, pour plus de facilité, of course), réaliser avec les mêmes quantités 4 petites tartelettes!