Tarte aux fraises à la crème d’amandes

01/10/2019 à 16h38

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 250 g de poudre d'amande
- 250 g de sucre glace
- 4 œufs
- 600 g de beurre
- 1 kg de farine

Pour la crème d'amandes :

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 100 g de poudre d’amandes
- 80 g d’œufs
- 1 filet de rhum brun et un peu de vanille
- 1 cuillère à soupe de farine (environ 15g)

Pour les fraises :

- 250 g de fraise
- 3 cuillères à soupe de confiture de fraises

Préparation :

Préparation de la pâte

- Mélangez le sucre avec la poudre d’amandes et le beurre en morceaux puis ajoutez les œufs et enfin la farine;
- Préparation de crème d'amandes;
- Mélangez tous les ingrédients jusqu’à obtenir une crème onctueuse;
- Finition de la tarte;
- Faites cuire la pâte à blanc pendant 18 minutes à 170 °C (th. 6). Sortez du four et ajoutez la crème d’amandes. Cuisez à nouveau 12 minutes à 170 °C (th. 6) jusqu’à ce que la crème d’amandes soit colorée. Sortez du four et laissez refroidir. Ajoutez de la confiture de fraises puis disposez les fraises coupées sur la tarte. Parsemez de sucre glace.