

Tarte Amandes Cassis

Les Ingrédients :

Pour la pâte sablée =

250g de farine
125 sucre glace
1 pincée de sel
150g de beurre un peu mou
4 jaunes d'œufs

Pour l'appareil =

2 œufs entiers
100g de sucre
100g d'amandes en poudre
80g de beurre fondu
1 cuillère à café de vanille liquide
250g de cassis frais
30g d'amandes effilées

Mélez farine, sucre et sel dans un bol.

Au centre versez les jaunes, le beurre mou et travaillez jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Laissez cette pâte reposer au réfrigérateur pendant ½ heure.

Dans un bol préparez l'appareil :

Cassez deux œufs et ajoutez le sucre. Battrre vigoureusement. Faites fondre le beurre dans une casserole et versez en un peu dans la préparation avec la vanille liquide. Battez à nouveau puis ajoutez l'amande en poudre. Rajoutez le beurre fondu petit à petit pour ne pas cuire les jaunes en battant la préparation à chaque fois. On finit par obtenir une pâte épaisse mais molle.

Étalez la pâte dans le plat à four et répartissez les cassis régulièrement sur le fond.

Recouvrez les fruits de l'appareil aux amandes.

Disposez les amandes effilées sur la tarte avant d'enfourner.

Cuisez cette tarte 30 minutes environ à four chaud.