

Tarte Pistache - Framboises

Pour une tarte de 24 cm de diam (6 pers.)

Ingrédients

- 1 pâte sablée (maison* ou pas)
- 150 g de framboises
- 100 gr de beurre
- 150 gr de sucre
- 100 gr de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 1 Cs de pâte de pistache (30 g) - (Rayon « Aide à la pâtisserie » Hyper U)
- 3 Cs de confiture de fruits rouges (ici groseille ou fraise ou)



Confection

1. Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte et la mettre au fond du moule à tarte. Piquer la pâte.
2. Faire fondre le beurre à feu doux, et une fois tiédi, le mélanger avec le sucre dans un saladier. Mélanger le tout vivement.
3. Ajouter les œufs un à un puis la poudre d'amandes et la pâte de pistache. Bien mélanger.
4. Tartiner le fond de pâte avec la confiture. Verser la crème sur la pâte puis disposer les framboises à la surface.
5. Faire cuire 40 min à 200°C. Surveiller la cuisson : la crème d'amande doit rester légèrement moelleuse au toucher.