

Tarte aux fraises et crème d'amandes



Ingrédients pour la pâte sucrée : 150 g de beurre mou, 90 g de sucre glace, 30 g de poudre d'amande, 1 pincée de sel, 250 g de farine, 1 oeuf

Malaxer le beurre avec toutes les matières sèches (poudres diverses) puis ajouter l'oeuf. Mélanger. Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 30 mn. Foncer le moule et laisser à nouveau reposer 1h au réfrigérateur ou 10mn au congélateur. Piquer avec une fourchette et faire cuire à blanc une vingtaine de minutes à 180°C en surveillant.

Ingrédients pour la crème d'amande : 110 g de poudre d'amandes, 100 g de sucre, 60 g de beurre mou, 2 petits œufs

Battre le beurre mou avec le sucre. Ajouter la poudre d'amande et continuer à mélanger. Incorporer l'œuf puis mélanger à nouveau, jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Garnir le fond de tarte de crème d'amande.

Faire cuire une dizaine de minutes.

Rincer et équeutter les fraises. Les couper en deux et les disposer sur la crème d'amande cuite. Saupoudrer de sucre glace et décorer avec une somité de menthe ou de mélisse.