

# Tarte amandine framboise



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.080	<u>Pâte sablée :</u>
Sucre	0.050	Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Œufs	0.030	Incorporer les œufs un à un.
Sel	0.001	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Farine	0.150	Laisser reposer au froid.
Beurre	0.075	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre	0.075	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	0.050	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.075	Monter l'appareil.
Farine	0.010	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule.
		Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez.
Framboises surgelées	0.125	<u>Montage de la tarte :</u>
Amandes effilées	0.030	Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sablée.
Nappage blond	0.150	Déposer un peu de crème d'amande sur le fond.
Codineige	0.020	Déposer les framboises.
		Parsemer de quelques amandes effilées.
		Cuire à 190°
		Débarrasser sur grille à la sortie du four.
		Attendre le refroidissement avant de napper de nappage blond.
		Décorer avec quelques framboises.