

Tarte aux groseilles



Durée de préparation: 15 minutes

Durée de cuisson: 50 minutes

Type: Dessert

Ingrédients:

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 pâte sablée
- 5 oeufs
- 250 g de sucre
- 50 g de noisettes en poudre
- 50 g d'amandes en poudre

- 400 g de groseilles fraîches ou surgelées

Descriptif:

1. Foncez un moule à tarte avec la pâte sablée, piquez-la, couvrez avec une feuille d'aluminium et faites cuire à blanc 10 minutes à 175° C. Sortez du four, retirez l'aluminium et laissez refroidir.
2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs (conserver les blancs) et mélangez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'il blanchissent. Ajoutez les noisettes et les amandes en poudre. Mélangez.
3. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et ajoutez-les délicatement à la préparation précédente. Incorporez également délicatement les groseilles encore surgelées.
4. Versez cette préparation sur le fond de pâte et cuire à 160° C pendant 40 à 50 minutes.