

Tarte aux groseilles

Nombre de personnes : 8

Temps de cuisson : 40 minutes.

Ingrédients :

1 pâte sablée ou brisée
400 g de groseilles
3 œufs
200 g de sucre
60 g d’amandes en poudre

Etape 1 :

Étaler la pâte à tarte.

Etape 2 :

Battre les 3 œufs au fouet électrique 5 min.

Etape 3 :

Incorporer le sucre et battre pour obtenir une pâte blanchie et très aérée.

Etape 4 :

Incorporer délicatement la poudre d’amandes et les groseilles.

Etape 5 :

Cuisson 30 à 40 min à 180°C, cuisson chaleur tournante et/ou cuisson par le bas.