

Recette tarte à la framboise



**TEMPS DE PRÉPARATION : 30
MIN**

**TEMPS DE REPOS : 30 MIN
TEMPS DE CUISSON : 30 MIN**

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

Pour la pâte à tarte :

200 g de farine
125 g de beurre
1 pincée de sel
5 cL d'eau froide

Pour la garniture :

3 œufs
100 g de sucre
50 g d'amandes en poudre
50 g de beurre
150 g de framboises

LA RECETTE

Pour la pâte :

mettez la farine, le sel et le beurre en petits morceaux dans une jatte.

Effritez du bout des doigts.

Versez 5 cl d'eau froide. Mélangez sans pétrir.

Ramassez la pâte en boule.

Laissez-la reposer 30 min au réfrigérateur avant de l'utiliser.

Pour la garniture :

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le beurre ramolli, les amandes en poudre et mélangez bien.

Étalez la pâte, foncez-en un moule et piquez le fond avec une fourchette.

Versez le mélange aux œufs puis parsemez de framboises.

Enfournez 30 min dans le four préchauffé.

