



Tartes Bakewell tarte



1h10 **20 min** **45 min** **5 min** **543**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la tarte

1 Pâte(s) sablée(s)
40 g **Amande(s) effilée(s)**
200 g **Confiture de framboises**

Ingrédients pour la frangipane

200 g **Beurre doux**
160 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
160 g **Amande(s) en poudre**
80 g **Farine**
8 goutte(s) **Extrait d'amandes amères**
0.5 c. à café **Levure chimique**

Étape 1

Les étapes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Graisser et fariner le moule à tarte.
- 3 Dérouler la pâte sablée sur le plan de travail et en garnir le moule.
- 4 Piquer la pâte avec une fourchette puis placer la feuille de papier sulfurisé sur la pâte. Recouvrir avec des billes de céramiques, enfourner pendant 10 minutes.
- 5 On peut utiliser des haricots secs pour remplacer les billes de céramique.
- 6 Pendant ce temps, préparer la frangipane : fouetter le beurre très mou avec le sucre.
- 7 Ajouter les œufs, l'extrait d'amande amère, la poudre d'amandes et la farine avec la levure chimique.
- 8 Lorsque la pâte est pré-cuite ôter les billes de céramiques, laisser refroidir pendant 5 minutes.
- 9 Verser la confiture sur le fond de pâte, recouvrir de frangipane.
- 10 Parsemer d'amandes effilées puis enfourner pendant 30 à 35 minutes.