

Tarte amandine aux fruits rouges et noirs

150 g de sucre en poudre
150 g de beurre demi-sel
150 g de poudre d'amandes
3 œufs
50 g de framboises
50 g de mûres
70 g de myrtilles
100 g de grappes de groseilles blanches
120 g de pâte sablée

Étalez la pâte sablée et disposez-la dans un moule à tarte chemisée de papier sulfurisé. Réservez au frais.

Fouettez longuement le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et aérien, incorporez les œufs un à un puis la poudre d'amandes. Versez cette préparation dans le fond de pâte. Répartissez les fruits (sauf les groseilles) ça et là en les enfonçant à moitié dans la crème d'amandes.

Enfournez la tarte 35 minutes à 200° C. Laissez refroidir et déposez les grappes de groseilles juste avant de servir cette tarte.

