



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.