



## TARTE FRAISES-FRAMBOISES

### **Ingrédients pour 12 personnes :**

**Le fond de pâte :** 190 grs de farine, 20 grs de maïzena, 120 grs de sucre glace, 50 grs de poudre d'amandes, 120 grs de beurre, 1 oeuf, une pincée de sel

**Le crème d'amande :** 135 grs de beurre, 135 grs de sucre glace, 135 grs de poudre d'amandes, 2 oeufs

**Pour la crème de décoration :** 1 pot de mascarpone de 250 grs, 3 cuil. à soupe de lait, 40 grs de sucre glace, 20 cl de crème fraîche entière liquide, 1 feuille de gélatine

**Pour les fruits :** 1 barquette de fraises de 250 grs, 2 barquettes de framboises

**Le fond de pâte :** Mélanger la farine, le sucre glace et la maïzena, ajouter la poudre d'amandes et le beurre mou en petits morceaux, l'oeuf et le sel. Mélanger sans trop travailler soit au robot soit à la main et former une boule avec la pâte. Envelopper d'un papier film et mettre au réfrigérateur 1 heure.

**La crème d'amande :** Mélanger dans un saladier le beurre mou, le sucre glace, les oeufs et la poudre d'amandes pour obtenir un mélange homogène. Réserver.

Préchauffer le four à 160°, étaler la pâte sucrée sur une épaisseur d'un demi centimètre et disposez la dans le fond de votre moule rectangulaire sans la faire déborder sur les bords (ou utilisez toute autre présentation dont vous disposez, il est par contre préférable d'utiliser un moule à fond amovible). Piquer à la fourchette et enfourner pour 20 mn.

Retirer le moule du four, étaler la crème d'amande sur la pâte pré-cuite et remettre au four pour 15 mn. Laisser refroidir avant de décorer (la cuisson du fond et de la crème d'amande peut se faire la veille).

Ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 mn. Chauffer le lait doucement et faire fondre la gélatine dans le lait chaud. Laisser tiédir. Dans un saladier, battre le mascarpone avec le sucre, ajouter le lait tiédi contenant la gélatine et bien mélanger. Battre la crème fraîche en chantilly ferme et l'incorporer délicatement dans le mascarpone. Débarrasser la crème dans une poche à douille et mettre au réfrigérateur.

Détailler les fraises en fines lamelles et disposez les en rangées sur le fond de tarte refroidi, faire de même avec les framboises entières. A l'aide de la poche à douille, remplir les intervalles avec la chantilly. Réserver au frais.

**Blog :** [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)