

Tarte aux framboises



Pour 6 à 8 personnes

- **1 pâte sablée toute prête ou maison**
- **300 g de framboises**
- **4 oeufs**
- **40 cl de lait concentré non sucré**
- **160 g de sucre en poudre**
- **140 g de farine avec poudre levante incorporée**
- **60 g de beurre**
- **1/2 c à café de vanille en poudre (ou liquide)**
- **1 c à soupe de sucre glace**
- **Quelques amandes effilées**

Préchauffez le four à 180° C (160° C chez moi).

Commencez par garnir votre moule de pâte sablée en gardant le papier cuisson si c'est une pâte toute prête, sinon pensez à bien beurrer votre moule. Ensuite, mettez votre moule au frigo ce qui évitera à la pâte de se rétracter à la cuisson. Pour le choix du diamètre de votre moule, prenez un moule de 27 cm de diamètre si vous souhaitez une bonne épaisseur de garniture (c'est celui que j'ai pris), sinon prenez un moule de 30 cm.

Dans un saladier, mélangez les oeufs avec le sucre, la vanille, la farine et le beurre fondu quelques secondes au micro-onde.

Ajoutez petit à petit le lait concentré.

Sortir le moule du frigo et répartissez les framboises sur le fond de pâte.

Versez la préparation à base de lait concentré sur les framboises délicatement. Éparpillez les amandes effilées à la surface.

Glissez au four pour 35 minutes si vous suivez la recette d'origine. Pour ma part, le temps de cuisson me paraissait un peu juste et du coup ma tarte a cuit pendant 45 minutes.

A la sortie du four, il est préférable de démouler la tarte pour éviter à la pâte de s'humidifier. Si vous avez gardé le papier cuisson, cette action se fera sans problème. J'y suis arrivée d'une seule main.

Attendre que la tarte refroidisse pour saupoudrer de sucre glace.

Purée de framboises

- **200 g de framboises**
- **50 g de sucre glace**

Écrasez les framboises à l'aide d'une fourchette et mélangez avec le sucre. C'est tout et délicieux.