



Tartes Bakewell tarte



1h10 20 min 45 min 5 min

543

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Les étapes

- Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 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
- 10 Parsemer d'amandes effilées puis enfourner pendant 30 à 35 minutes.

Ingrédients pour 10 personnes

Ingrédients pour la tarte

1 Pâte(s) sablée(s) 40 q Amande(s) effilée(s) 200 q 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 q Amande(s) en poudre 80 g Farine 8 goutte(s) Extrait d'amandes amères 0.5 c. à café **Levure** chimique