 **Tarte aux fraises à la crème d’amande**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/08/avril-2008-tarte-aux-fraises-%C3%A0-la-cr%C3%A8me-damande-152-copie.jpg) **Pour un moule de 32 cm**

**Pâte sablée :**   
**-250 g de farine  
- 80 g de sucre  
- 125 g de beurre  
- 1 œuf  
- 2 ou 3 càs d'eau  
- 1 pincée de sel  
Crème d'amandes :**  
**- 75 g d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande) **- 75 g de sucre en poudre  
- 2 œufs  
- 100 g de beurre  
- 2 càs de sucre vanillé  
- 1 càs de farine  
Garniture :**   
**- 750 g de** [**fraises**](http://recettes.de/fraises) **- quelques cuillerées de confiture de fraises  
- Crème liquide et sucre glace (facultatif)**

**1 moule à tarte de 32 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Au travail :**  
**La pâte sablée :**   
Mélanger la farine, le sucre et le sel.  
Ajouter le beurre mou en dés.  
Sabler la pâte puis ajouter l’œuf et l'eau.  
Rassembler rapidement pour faire une boule.Mettre la boule couverte au frais pendant 1/2 heure, pour la raffermir.  
Étaler la pâte au rouleau et foncer le moule à tarte.  
Couvrir d'un papier sulfurisé et lester la pâte.  
À ce moment, je remets la pâte au frais pour 30 minutes au minimum.  
Sortir le moule du réfrigérateur et faire cuire 10 min au four préchauffé (Si le moule sort du congélateur, laisser quelques minutes de plus).

**La Crème d'amandes :**Réduire les amandes en poudre.  
Battre au fouet le beurre pommade avec les sucres.   
Ajouter les œufs, puis la poudre d'amandes et la farine.  
Sortir le fond de tarte du four, retirer le papier et couvrir de la crème d'amandes.  
Remettre au four pendant 15 min.  
Laisser refroidir et démouler délicatement sur un plat.

**Garniture :**Faire légèrement chauffer la confiture de fraises pour la liquéfier.  
Disposer les fraises sur la crème.  
Napper de confiture à travers une passoire.  
Mettre au frais.  
Battre la crème en Chantilly et décorer si vous le souhaitez au moment de servir.