

## Tarte aux framboises et confit d'amande



Pour 8 croquants-Gourmands

### Pâte sablée :

- 250 g de farine
- 80 g de sucre
- 1 œuf
- 125g de beurre
- 2 à 3 càs d'eau

### Confit d'amandes :

- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre roux
- 125 g d'eau

### Garniture :

- 130 g de framboises brisées
- 200 g de chocolat noir
- 200 g de crème liquide
- Framboises entières pour décorer

1 moule à tarte de 26 cm de diamètre

Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)

### La pâte sablée :

**Faire la pâte sablée** comme [ici](#).

Foncer le moule à tarte et le, piquer à la fourchette.  
Laisser reposer au frais, 30 mn minimum.

**Faire cuire la pâte à blanc** comme indiqué [ici](#).

Laisser refroidir et démouler sur le plat de service.

### Le confit d'amandes :

**Verser le sucre** et l'eau dans une casserole.

Laisser bouillir pendant 10 mn.

**Verser le sirop** et la poudre d'amandes dans un robot et mixer.

**Laisser refroidir** puis verser sur le fond de tarte sablée.

**La garniture :**

**J'ai utilisé des framboises brisées surgelées** (merci Mr Picard).

**Répartir les brisures** de framboises sur le confit d'amandes.

Faire fondre au micro-onde, le chocolat en morceaux dans la crème fraîche.

**Étaler cette crème** sur les framboises.

**Décorer** de quelques framboises entières.

**Mettre au frais 1 h au-moins avant de consommer.**