**Bakewell framboise comme à Londres**

[Une image contenant boîte

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/09/bakewell-framboise-comme-a-londres-p1060122.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte :  
- 175 g de farine**  
**- 85 g de sucre glace**  
**- 50 g d'amandes en poudre + 1càs bombée**  
**- 100 g de beurre pommade**  
**- 1 œuf**

**1 moule à tarte de 35 cm x 10 ou 19 cm x 19 ou 21 cm de Ø**  
J'ai préparé la [pâte sablée](https://recettes.de/pate-sablee) avec le robot, mais bien sûr vous pourrez le faire à la main.  
Mélanger dans le bol du robot la farine, le sucre et les 50 g de poudre d'amandes.  
Ajouter le beurre en parcelles et mélanger jusqu'à obtenir un sable grossier (pour moi avec le fouet).  
Incorporer l'œuf et mélanger rapidement (pour moi avec le batteur K) jusqu'à l'obtention d'une boule.  
Abaisser la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson et foncer le moule.  
Piquer à la fourchette et étaler la cuillerée de poudre d'amandes sur le fond de la tarte.  
Couvrir et mettre au frais pendant au moins 30 minutes (Pour moi jusqu'au lendemain).

**La garniture :  
- 230 g de confiture de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **un peu épaisse**  
**- 100 g de beurre pommade**  
**- 75 g de sucre**  
**- 100 g + 1 càs bombée de poudre d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **- 1 œuf**  
**- ½ càc d'extrait d'amande amère**   
**- 30 g d'amandes effilées**  
**- 6 framboises pour la déco**

**Préchauffage du four à 180°C** [Une image contenant texte

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg)  
  
Travailler le beurre pommade avec le sucre pour obtenir une crème lisse.  
Ajouter la poudre d'amande, l'œuf et l'extrait d'amandes amères.  
Mélanger soigneusement.  
Étaler la confiture sur le fond de tarte.  
Verser la crème d'amande et lisser à la spatule.  
Parsemer d'amandes effilées.  
Enfourner pour 30 minutes : La tarte est bien dorée et bien gonflée, mais elle va redescendre au bout de quelques minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement sur le plat de service.  
Placer au frais pendant 2 heures au minimum.  
Saupoudrer de sucre glace au moment de servir.  
Décorer de 6 framboises pour marquer les parts.