**Tarte framboise amande et noisette**

[Une image contenant nourriture, produits de boulangerie, tarte, dessert

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/11/tarte-framboise-amande-et-noisette-p1090016.jpg-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte sablée Kayser :  
– 145 g de farine  
– 20 g de sucre en poudre**  
**– 35 g de sucre glace**  
**– 20 g d’amandes en poudre (ou de noisettes)**  
**– 90 g de beurre**  
**– 1 œuf**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 28 cm de Ø**Préparer la [pâte sablée](https://recettes.de/pate-sablee) suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-sablee-kayser-a-lamande/).  
Étaler la pâte. Foncer le cercle posé sur une plaque.  
Piquer à la fourchette, couvrir et réserver au frais.

**La garniture :  
- 250 g de framboises (surgelées pour moi)**  
**- 120 g de beurre pommade**  
**- 120 g de sucre glace**  
**- 3 œufs**  
**- 60 g d'amandes en poudre**  
**- 60 g de noisettes en poudre**  
**- 1 cas de farine**  
**- 100 g d'amandes effilées**  
**- sucre glace pour la finition**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Travailler le beurre mou et le sucre pour obtenir une pommade.  
Ajouter les œufs et bien mélanger au fouet.  
Incorporer les amandes et les noisettes en poudre et la farine, et travailler pour avoir une pâte homogène.  
Verser la préparation sur la pâte et la lisser.  
Répartir les framboises en les enfonçant légèrement.  
Parsemer avec les amandes effilées.  
Enfourner pour une quarantaine de minutes en surveillant.  
Laisser reposer un peu avant de décercler délicatement.  
À savourer tiède ou à température ambiante.  
Cette tarte sera encore meilleure le lendemain.