



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 40mn**

### **TARTE AMANDINE AUX MÛRES**

#### **INGREDIENTS:**

Pâte Sablée

100 g de beurre  
100 g de sucre semoule  
100 g de poudre de noisettes  
10 g de farine  
2 gros œufs  
25 g d'amandes effilées

250 g de mûres

#### **METHODE :**

Cette tarte est un véritable délice ! La crème noisette et les mûres ont toujours fait des merveilles lorsqu'elles sont associées, alors profitez-en, il serait dommage de s'en priver.

Commencez par réaliser un fond de tarte, en fonçant un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte sablée que vous étalez sur une épaisseur de 3 mm environ.

Préchauffez votre four à 180°C (Thermostat 6). Votre fond de tarte doit être précuit.

Pour cela, remplissez-le de noyaux ou de haricots secs, cela évite que la pâte gonfle à certains endroits, puis enfournez-le dans votre four chaud et laissez cuire pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, faites votre crème noisette avec le sucre, le beurre, la poudre de noisettes, la farine et les œufs, en suivant la méthode de la crème d'amandes. A la fin, ajoutez les amandes effilées dans la crème noisette.

Lorsque le fond de tarte est refroidi, étalez la moitié de la crème noisette dessus de manière régulière à l'aide d'une cuillère.

Eparpillez les mûres sur toute la surface en les appuyant légèrement dans la crème, puis recouvrez-les avec le restant de crème.

Enfourez à nouveau dans votre four, et laissez cuire entre 20 et 25 mn jusqu'à obtenir une couleur légèrement blonde. Prenez soin de surveiller votre four régulièrement.

Une fois que la tarte amandine aux mûres est cuite, retirez-la du four et laissez-la refroidir.

Démoulez cette tarte sur un plat à servir et saupoudrez de sucre glace. Et voilà, il ne vous reste plus qu'à servir !

Vous surprendrez à coup sûr ! Cette tarte est un véritable chef d'œuvre pour le palais, et il n'est pas rare de voir ses invités réclamer une nouvelle part de dessert.