



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

TEMPS DE PREPARATION: 25 mn

TOURTE AUX FRAMBOISES ET ABRICOTS

INGREDIENTS:

Pâte sablée
3 œufs
150 g de beurre
150 g de sucre
75 g de poudre d'amandes
75 g de poudre de noisettes
40 g de farine
200 g de framboises
7 abricots

METHODE :

Vous allez découvrir que aussi simple cela puisse paraître, cette « Tourte aux framboises » est un plaisir sans limite pour les papilles. Ce doux parfum qui embaumera votre cuisine, fera chavirer tous vos convives dans la gourmandise.

Mélangez le beurre en consistance pommade (voir beurre pommade) avec le sucre semoule, puis mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet pendant une à deux minutes environ.

Ajoutez les œufs graduellement (un par un) puis lorsqu'ils sont mélangés, ajoutez la poudre d'amandes et la poudre de noisettes, puis après avoir mélangé manuellement à l'aide d'un fouet, poursuivez à l'aide d'un batteur électrique pour faire monter l'ensemble.

La crème va blanchir et prendre du volume jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et aérée.

Ajoutez alors la farine et mélangez au fouet manuellement afin d'avoir une crème bien homogène.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et foncez un moule à manqué avec de la pâte sablée, étalez la crème amandes-noisettes, puis dispersez toutes les framboises sur le dessus. Eparpillez les abricots coupés en deux et dénoyautés (côté creux sur la crème), puis recouvrir le tout d'une pâte sablée que vous incisez. Cuire pendant 30mn environ dans un four préchauffé à 180 °C (th. 6).

Surveillez la cuisson régulièrement et couvrez le dessus d'une feuille de papier sulfurisé ou d'aluminium si la couleur devient trop soutenue avant la fin de cuisson

Il y a des instants que l'on n'oublie pas, et il y a de fortes chances pour que votre entourage savoure cet agréable moment, à moins que votre gourmandise ne leur ait pas laissé le temps d'y goûter !