

Recette – catégorie Cordon-bleu

Mandel Torte (Tarte aux amandes et aux framboises)

Par Dhanya Proulx, de Nelson en Colombie-Britannique

Ingrédients



Ingrédients pour la base

- 1⅓ tasse (335 ml) de farine tout usage
- ⅓ de tasse (85 ml) de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ½ tasse de beurre non salé ramolli

Ingrédients pour la garniture

- ½ tasse (125 ml) de beurre à température ambiante
- 1 tasse (250 ml) d'amandes moulues (fonctionne aussi avec de la farine d'amande)
- 2 œufs
- ½ tasse (125 ml) de sucre
- ½ c. à thé d'essence de vanille

Préparation

Préparation de la base

1. Mélanger les ingrédients secs.
2. Ajouter le beurre et l'œuf, puis réaliser un mélange homogène avec un coupe-pâte ou à la main.
3. Dans un moule de 23 cm (9 po), étendre la préparation.
4. Mettre de côté.

Préparation de la garniture

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Battre tous les ingrédients au mélangeur pour obtenir un mélange crémeux et homogène.
3. Verser la garniture mélangée sur la base.
4. Faire cuire pendant 45 minutes.
5. Laisser refroidir complètement.
6. Verser une confiture de framboises de manière uniforme sur la tarte.
7. Couper en pointes pour savourer la meilleure tarte que vous aurez probablement mangée dans votre vie!