

## Tarte amandine et framboises



### Ingrédients:

1 pâte feuilletée  
Q/s de framboises fraîches  
100gr de beurre non salé ramolli  
100gr de sucre blanc  
100gr de poudre d'amandes  
2 œufs battus  
25 gr de farine  
1/2 c. à thé d'extrait d'amande pur.

### Procédure :

Préchauffer le four à 180°C.

Déposer la pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Ensuite disposer les framboises. Réserver.

Dans un bol fouetter le beurre ramolli avec le sucre jusqu' à ce que l'appareil blanchisse.

Incorporer les œufs battus. Ensuite la poudre d'amandes, la farine et l'extrait d'amande. Une fois le tout mélangé, verser l'appareil sur les framboises.

Enfourner pendant 25 -30 minutes.

Chef Anthony Nart  
Manoir du lac William

