



TEMPS DE PRÉPARATION  
1H



TEMPS DE CUISSON  
35MIN



NOMBRE DE PARTS  
8 PERS.



# TARTE AUX FRAMBOISES

CRÈME D'AMANDES ET CITRON



## INGRÉDIENTS

### PÂTE À FONCER

125g beurre  
250g farine  
60g Canderel® Spécial Pâtisserie  
40g poudre d'amandes  
1 œuf  
zeste d'un citron jaune

### CRÈME D'AMANDES

80g beurre  
80g Canderel® Spécial Pâtisserie  
zeste d'un citron jaune  
100g poudre d'amandes  
2 œufs  
1 gousse de vanille  
1cl eau de fleur d'oranger

### DRESSAGE

50 framboises  
amandes effilées  
zeste d'un citron jaune  
10cl coulis de framboises  
fleurs comestibles

## Préchauffer le four à 180°C

### Confectionner la pâte à foncer

Dans un saladier, mélanger le beurre et le Canderel® Spécial Pâtisserie.

Ajouter l'œuf et la poudre d'amandes.

Incorporer la farine et le zeste d'un citron puis pétrir jusqu'à obtenir une boule homogène.

Laisser reposer 30 min au réfrigérateur.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé, déposer et détailler la pâte puis la piquer à l'aide d'une fourchette.

**Conseil technique :** Pour plus de facilité, détailler le cercle de pâte à foncer directement au fond du moule ou à l'aide d'un cercle en inox.

### Confectionner la crème d'amandes

Dans un bol, mettre le beurre mou, le Canderel® Spécial Pâtisserie, le zeste d'un citron jaune, la gousse de vanille égrainée et mélanger.

Incorporer progressivement les œufs, la poudre d'amandes et la fleur d'oranger. Bien fouetter et réserver en poche à douille.

Disposer harmonieusement la crème sur la pâte à foncer, et enfourner 35 min à 180°C.

### Dressage

À la sortie du four, laisser la tarte refroidir.

Couper quelques millimètres du bas des framboises puis les disposer harmonieusement sur la tarte. Mettre un point de coulis dans chacune d'elles.

Finir par décorer la tarte de fleurs, d'amandes effilées et saupoudrez de zestes d'un citron jaune.