

Pour 8 personnes

10 min de préparation

Tarte aux groseilles à maquereau

Ingrédients :

1 pâte brisée

500g de groseilles

100g de poudre d'amandes

100g de sucre

50g de beurre mou

2œufs

Préparation :

- Étalez la pâte sur une épaisseur de 0.5cm
- Beurrez et farinez un moule avec un peu de poudre d'amandes et mettez le moule au réfrigérateur pendant 15min
- Préchauffez le four th.6 (180°C)
- Battez dans un bol les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajoutez le beurre, la poudre d'amandes, puis mélangez
- Retirez le moule du réfrigérateur et étalez la préparation sur la pâte
- Lavez les groseilles et posez-les sur la pâte
- Enfournez environ 35 min et démoulez