

La tarte crumble



Pour une tarte 6/8 personnes

Pâte sucrée :

150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
250g farine
50g œufs

Sabler le beurre avec les poudres.
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.
Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.

Crème frangipane :

50g sucre
50g poudre d'amande
50g beurre
50g œufs
1 gousse vanille
200g crème pâtissière

Réaliser une crème d'amande en mélangeant le sucre, la poudre d'amande et le beurre, puis les œufs.
Ne pas trop travailler la crème pour éviter d'incorporer trop d'air.
Lisser la crème pâtissière froide, mélanger les deux crèmes, puis garnir la tarte.

Crumble :

170g beurre
85g cassonade
225g farine
1g fleur de sel

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une texture sablée avec quelques morceaux.
Réserver au réfrigérateur.

Montage :

Etaler la pâte sucrée à 3mm, puis foncer la tarte.

Garnir environ 1 centimètre de crème frangipane.

Déposer des fruits rouges puis terminer en déposant le crumble.

Cuire environ 25 minutes à 165°C.

Décorer le dessus des tartes avec des fruits rouges frais.

