



Délice aux framboises

Pâte sablée : 250 g de farine
 125 g de beurre
 125 g de sucre glace
 1 œuf

Mélanger au robot 125 g beurre + 125 g de sucre glace.

Ajouter la farine puis l'œuf.

Etaler la pâte sur du papier sulfurisé puis la mettre au réfrigérateur.

Crème d'amande : 100 g de beurre
 125 g de poudre d'amande
 100 g de sucre
 2 cuillères à soupe de farine
 2 œufs
 250 g de framboises congelées

Mélanger le beurre en pommade et le sucre.

Ajouter la poudre d'amande, la farine puis les œufs.

Etaler la pâte dans un moule.

Garnir de framboises ou autres fruits.

Verser la crème d'amande.

Parsemer d'amandes effilées (facultatif).

Mettre au four à 180° pendant 35 à 45 minutes en surveillant la cuisson.

