

Tarte aux groseilles meringue aux amandes



Les ingrédients pour 6-8 personnes :

Pour la pâte :

270 g de farine
100 g de sucre glace
1 oeuf + 1 jaune
145 g de beurre
100 g de poudre d'amandes
1 c à c d'extrait de vanille
1/4 de c à c de sel

Pour la garniture :

500 g de groseilles
150 g de sucre semoule
3 oeufs
8 galettes au beurre Bonne Maman
50 g d'amandes en poudre
Des amandes effilées
Sucre glace

Préparation de la pâte :

Mélanger 125 g de beurre mou avec le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel, la vanille, les oeufs et 250 g de farine ajoutée en 3 fois.
Emballer la pâte dans un film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur 2 h.
Beurrer un moule à tarte rectangulaire (ou rond), le garnir avec la pâte, la piquer avec une fourchette.

Préparation de la garniture :

Égrener les groseilles lavées mais garder une belle grappe pour la décoration.
Séparer les jaunes d'oeufs des blancs. Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanchisse.
Mixer les galettes au beurre pour obtenir une poudre.
Fouetter les blancs en neige.
Mélanger les jaunes avec la poudre de galettes, incorporer les blancs délicatement et les

amandes en poudre. Pour finir ajouter les groseilles.

Verser la préparation sur la pâte et cuire 40-45 mn à four préchauffé à 200° (à adapter en fonction du four).

Quand la tarte est cuite la démouler sur une grille et laisser refroidir.

Pour le service garnir avec des amandes effilées grillées à sec dans une poêle et saupoudrer de sucre glace. Terminer avec la grappe de groseilles réservée.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>