

Tarte aux fraises à la crème d'amandes

Pour 6 personnes

- 600g de fraises
- 1 disque de pâte sablée
- 50g de sucre
- 50g de beurre ramolli
- 10g pour le moule
- 1 œuf
- une pincée de sel.



■ *Tarte sablée aux fraises à la crème d'amande*

Servir: Une petite variante gourmande de la version à la crème pâtissière, que vous pourrez déguster avec un verre de Maury.

■ Préchauffer votre four à 180°.

■ Abaissez la pâte dans un moule beurré, et piquer le fond.

■ Mélangez au mixeur le beurre, le sucre, la poudre d'amande, l'œuf, et le sel. Versez le mélange au dessus, et enfournez pour 15 minutes.

■ Lavez-les fraises, équeutez-les, et coupez-les en lamelles épaisses.

■ Une fois la tarte bien dorée, laissez-la refroidir, puis disposez les tranches de fraises dessus.