La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

TARTE AUX FRAISES

FACILE

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes nous régalent !

MA RÉGION SES TERROIRS

TARTE AUX FRAISES FACILE

Proposée par l'Interprofession des fruits et légumes frais

8 PERSONNES	★☆☆	30 MIN.	30 MIN.

INGRÉDIENTS

- 500 g de fraises
- 1 pâte sablée
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 200 g de mascarpone
- 40 g de sucre glace
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- Quelques amandes effilées grillées

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez le beurre mou avec le sucre en poudre. Ajoutez les œufs et la poudre d'amandes en continuant de mélanger.

Disposez la pâte sablée dans un moule à tarte. Piquez le fond de pâte puis étalez la crème à l'amande et enfournez pour 30 minutes de cuisson. Sortez la tarte du four et laissez tiédir avant de démouler.

Rincez rapidement les fraises sous l'eau, équeutez-les et coupez-les en morceaux.

Mélangez le mascarpone avec le sucre glace et la vanille. Étalez sur le dessus de la tarte puis disposez les morceaux de fraises. Parsemez d'amandes effilées et servez.