

Bakewell tarts



Dessert **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Ces gâteaux sont une recette de Margareth, une amie anglaise qui habite la région et qui est une admirable jardinière.

Recette proposée par : Gérard CORVEE, éleveur Certiferm

Ingrédients

- 250 gr de pâte brisée - faite avec de la farine et 150 gr de beurre
- confiture de framboises - ou de la gelée de coings
- 125 gr de beurre
- 4 œufs
- 125 gr de sucre
- 125 gr d'amandes en poudre

Préparation

- 1 Température du four 200 -220° ou th 6 -7.
- 2 Garnissez des moules à tartelettes avec la pâte brisée (ou un moule à tarte de 20 cm).
- 3 Tartinez la pâte brisée avec de la confiture.
- 4 Faites fondre le beurre dans une casserole et laissez refroidir.
- 5 Battez les œufs jusqu'à obtenir une crème pâle et épaisse.
- 6 Versez le beurre en remuant lentement.
- 7 Mettez la poudre d'amandes dans le mélange.
- 8 Versez le tout sur la pâte brisée et la confiture.
- 9 Faites cuire 10 min environ pour les tartelettes et 20 à 40 min pour la tarte.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

