

Tarte aux raisins noirs et blancs, crème d'amande

Par Manuella Chantepie



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	40 min
Temps de repos	1 heure

Catégories : Desserts, C'est la saison, Cuisine des terroirs, Cuisine facile, Fruits

Pour cette recette de tarte aux raisins noirs et blancs, crème d'amande, choisissez des amandes entières nature, avec la peau et non salées, pour profiter de tous leurs bienfaits : minéraux, bons gras, mais aussi fibres, dont elles sont riches.

Pour 6 personnes

Ustensiles

Moule 24 cm de Ø

Ingrédients

600 g Raisins blancs et noirs
25 g Amandes entières

Pour la pâte sucrée :

190 g Farine
70 g Sucre glace
1 Oeuf
100 g Beurre à température ambiante
20 g Poudre d'amande
1 pincée Sel

Pour la crème d'amande :

100 g Beurre à température ambiante
100 g Sucre glace
100 g Poudre d'amande
1 Oeuf

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de tarte aux raisins** en mélangeant dans la cuve d'un robot la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et le beurre en morceaux. Une fois le mélange devenu sableux, incorporez l'oeuf et actionnez le robot quelques secondes.
- 2 Enveloppez la boule obtenue dans un film et réservez au réfrigérateur 1 h. **Hachez grossièrement les amandes** entières, réservez.
- 3 **Préparez la crème**, dans la cuve d'un robot ou avec un batteur. Mélangez le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande et l'oeuf.
- 4 **Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6)** en chaleur tournante. Lavez, égrainez et séchez bien les raisins. Étalez la pâte sucrée et garnissez un moule à tarte. Versez la crème d'amande, déposez les grains de raisins et parsemez d'amandes concassées. Enfournez 30 à 40 min.

Si vous avez aimé notre tarte aux raisins noirs et blancs, crème