



TARTE AUX GROSEILLES DE MC FREDERIC



250g de pâte sucrée, 250g de groseilles, 3 œufs, 50g de sucre, 80g de poudre d'amandes, sucre glace et quelques grappes de groseilles pour la déco.

La pâte sucrée : 140g de beurre à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g d'amandes en poudre, 1 pincée de fleur de sel, 1 œuf, 250g de farine, le zeste d'un citron.

Crémez à la feuille au robot le beurre pommade et le sucre glace et les zestes, ajoutez l'œuf, la poudre d'amandes, le sel et la farine. Étalez finement la pâte grossièrement mélangée et sans trop la travailler entre 2 feuilles guitare sans ajouter de farine. Étalez-la finement au rouleau et mettez la au congélateur 15 min pour la raffermir. Vous pourrez ainsi facilement foncer le moule. Piquez la pâte avec une fourchette et réservez-la de nouveau au frais pendant la confection de l'appareil.

Lavez et égrenez les groseilles sans oublier d'en réserver quelques grappes pour la décoration. Préchauffez votre four à 180°.

Fouettez les jaunes avec 30g de sucre pour obtenir un mélange mousseux, ajoutez la poudre d'amandes puis incorporez délicatement les blancs montés **au bec d'oiseau** avec les 20g de sucre restants. Ajoutez alors les groseilles avec précaution. Versez la préparation dans le moule et enfournez pendant 40 min environ en surveillant la coloration.

A la sortie du four laissez refroidir un peu avant de démouler. Quand la tarte est froide saupoudrez-la de sucre glace et décorez avec les grappes que vous aurez eu la précaution de réserver !

