

26 mai 2008

Tarte aux framboises et aux pêches sur simili frangipane



(pour 2)

*Pâte à tarte
Framboises fraîches
Tranches de pêches au sirop
1 oeuf
2 cs bombées de cream cheese 0%
25 mL de lait
7 g de farine
35 g de sucre semoule
45 g d'amandes en poudre
1/2 sachet de sucre vanillé
quelques gouttes d'extrait d'amande amère*

Dans une casserole, mélangez les œufs, la farine et les sucres jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez progressivement le lait et l'arôme d'amande amère. Faites chauffer à feu doux sans cesser de remuer puis portez à ébullition et retirez immédiatement la casserole du feu. Ajoutez le cream cheese puis la poudre d'amande.

Foncez des moules à tartelettes avec la pâte. Piquez à la fourchette. Versez la crème dessus puis déposez des tranches de pêches et des framboises. Faites cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et la crème soit prise.