

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

TARTE RENVERSEE AUX FRUITS ROUGES

Ingrédients pour 8-10 personnes :

300g de fruits rouges surgelés

3 blancs d'œufs

80g de sucre + 1 càs

60g de farine

100g de beurre

1 càc d'arôme d'amandes amères

1 pincée de sel



Préparation :

Laissez décongeler les fruits rouges dans une passoire.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez 80g de sucre en poudre et la farine.

Faites fondre le beurre et joignez le au mélange précédent ainsi que l'arôme d'amandes jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Joignez les délicatement à la préparation.

Dans le fond d'un moule à manqué en silicone (*faut vraiment que j'investisse ;-)*), saupoudrez de sucre en poudre, répartissez les fruits rouges décongelés en couche uniforme. Recouvrez de la pâte et enfournez pour 30 min.

Laissez complètement refroidir à l'extérieur du moule et placez la tarte au frais quelques heures avant de déguster.