

Tarte amandes cassis



Ingrédients nécessaires

amandes effilées : 30g
cassis : 500g
poudre de vanille : 1cc
poudre d'amandes : 100g
sucre glace : 4cs
beurre : 50g
sucre blanc : 100g
pâte à tarte : 1
œuf : 2

Préambule

Miam, une bonne tarte avec du cassis, et en plus des amandes sur le dessus. Cette recette va faire un excellent dessert de fête ou d'anniversaire pour toi et tes amis !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à environ 220°C. Ensuite, fais fondre le beurre à feu doux dans une casserole, ou au micro-ondes, si tu en as un.



Etape 2

Mélange les œufs et le sucre dans un saladier.



Etape 3

Ajoute les amandes en poudre et le beurre fondu.



Etape 4

Rajoute ensuite la vanille en poudre.



Etape 5

Etale la pâte à tarte et pique-la.



Etape 6

Verse dessus les cassis.



Etape 7

Recouvre-les avec le mélange précédent.



Etape 8

Ajoute les amandes effilées.



Etape 9

Demande ensuite à un adulte de faire cuire la tarte 30 minutes environ à 220°C et de la sortir du four.

Pour que la tarte soit encore meilleure, on peut la saupoudrer de sucre glace. Bonne dégustation !

