



Tarte à la confiture de framboise

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La framboise en tarte mais en confiture.

Ingrédients: pour 8 personnes

- 140 g de beurre doux
- 200 g de sucre glace
- 1/2 zeste de citron
- 2 g cannelle en poudre
- 1 œuf entier
- 2 jaunes d'œufs
- 200 g de farine
- 100 g d'amande en poudre

Pour la confiture:

- 450 g de framboises fraîche
- 350 g de sucre en poudre



Réalisation de la recette:

La pâte sablée: dans le fond de cuve du batteur, verser le beurre mou et le sucre glace. Y zester un citron et ajouter la cannelle. **Mélanger à la feuille** en ajoutant l'œuf et les jaunes d'œufs. Incorporer la farine et la poudre d'amande. **Mélanger sans trop pétrir** pour éviter de donner du corps à la pâte et la réserver au réfrigérateur environ 6 heures.

Pendant ce temps, dans une casserole, **cuire les framboises** avec le **sucré cristal à 105°C** et réserver au réfrigérateur avant utilisation. Foncer le fond de tarte après 6 heures de repos dans un cercle de 20 cm de diamètre maximum. La pâte doit avoir une épaisseur de 3 mm. À la poche à douille, disposer la **confiture de framboises** en spirale. Réaliser des bandelettes en pâte sablée de 5 mm de large, 20 cm de long et 3 mm d'épaisseur. Les disposer sur une feuille et plaque de cuisson et mettre au congélateur **pendant 20 minutes**. Dorer les bords de la tarte au jaune d'œuf. Disposer les bandelettes de pâte sablée croisées en losanges. Dorer l'ensemble des bandelettes et faire cuire dans un four chaud à 170°C pendant 40 minutes. Redorer le dessus de la tarte et repasser au four 5 minutes. Décercler et laisser refroidir. Vous pouvez, si vous le souhaitez, ajouter un nappage d'abricot ou neutre.