

18 septembre 2013

Tarte sucrée à la ricotta

1. PÂTE SABLEE

Pour une pâte sablée:

- ◇ 75 g de poudre d'amandes
- ◇ 75 g de farine
- ◇ 75 g de beurre
- ◇ 2 cuillérées à soupe de sucre

Faire ramollir le beurre et malaxer la pâte à la main.

Beurrer le moule à tarte et étaler la pâte à la main car elle ne forme pas de boule et ne peut être étendue au rouleau.

Enfourner à blanc 30 secondes.

2. CREME

250g de ricotta, 60 g de sucre et un sachet de sucre vanillé, 2 œufs et

1 cuillérée à soupe de farine, des fruits secs ou confits et quelques amandes effilées.

Bien mélanger et verser sur le fond de pâte. Mettre à cuire 30 minutes.

Jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

3. COULIS DE FRUITS

Avec par exemple quelques kiwis pelés et mixés avec à peine de sucre.

À verser sur chaque part de tarte.

Participants:

Bénédicte

Catherine

José

Suzanne

Bernard

Nathalie-Sophie

Dominique

3 dames...

Françoise

