

■ LA TARTE FINE  
AUX FRAMBOISES  
pour 6 personnes

---

*1 fond de tarte en pâte sablée; 80 g de beurre de cuisine; 150 g de sucre fin cristallisé; 150 g de poudre d'amandes; 2 jaunes d'œufs; 500 g de framboises; 3 cuillerées à soupe de gelée de framboise.*

1. Travailler le beurre (qui aura été ramolli auparavant) avec le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger le tout minutieusement et en recouvrir le fond de tarte. Glisser au four chaud et faire prendre 5 minutes.

2. Ensuite laisser refroidir la tarte. Garnir de framboises. Sur feu doux, faire fondre légèrement la gelée et en napper le gâteau. L'appliquer au pinceau.

3. Prendre garde de ne pas garnir le fond de tarte trop à l'avance, car il se ramollirait.