



LA TARTE RENVERSÉE AMANDE CHANTILLY FRAISES

INGRÉDIENTS

- 200 g de sucre
- 4 oeufs
- 200 g de poudre d'amande
- Au choix : 1/2 sachet de levure ou 1 cac bicarbonate
- 90 g de beurre fondu
- 50 cl de crème entière liquide
- 30 g de sucre glace
- 500 g de fraises

LA RECETTE

Avant la recette, placer une gousse de vanille et ses grains extraits dans la crème liquide. La conserver au frais, mettre le bol et vos ustensiles de batteur au congélateur.

LE BISCUIT AMANDE

Préchauffer le four à 180°C, beurrer puis fariner le moule à tarte renversé. Mélanger les oeufs et le sucre. Battre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter le beurre fondu. Mélanger à nouveau. Ajouter la poudre d'amande et la levure. Il faut ici obtenir un mélange bien homogène. Verser dans le moule préalablement préparé. Enfourner 20 à 25 minutes.

LA CHANTILLY

Verser la crème liquide dans le bol bien froid. Retirer la gousse de vanille. Monter la chantilly et lorsque cela devient plus ferme, ajouter le sucre glace en trois fois. Fouetter jusqu'à obtenir une crème ferme.

LE MONTAGE

Il est primordial de parfaitement faire refroidir le biscuit. Froid, commencer par pocher à convenance la chantilly sur celui-ci. Découper l'ensemble des fraises. Disposer en cercle en commençant par l'extérieur. Utiliser les fraises de la plus grande à la plus petite.

Conserver au frais jusqu'à dégustation.

@vovone_and_cakes