

Recette tarte aux fraises revisité e

Les ingrédients



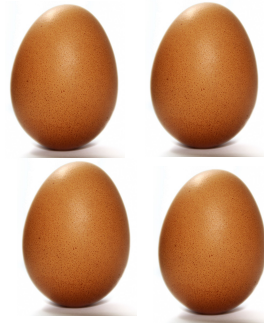
50 g Farine



40 g sucre glace



75 g sucre



4 OEUFS

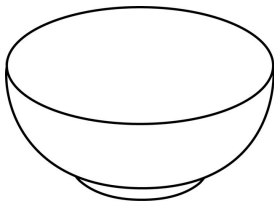


150g
amandes
en poudre

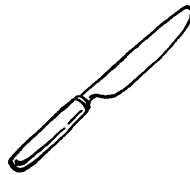


(500g de fraises + confiture de fraises + chantilly)

Les ustensiles



UN SALADIER



UN COUTEAU



UN FOUET

- 1 - Séparer les blancs des jaunes. Battre les blancs avec le sucre semoule.
- 2 - Mélanger les amandes, le sucre glace et la farine. Tamiser ce mélange.
- 3 - Mélanger les blancs battus avec le mélange sec. Verser dans un moule.
- 4 - Faire cuire 10 à 15 minutes dans un four à 200°C.
- 5 - Couper les fraises et les saupoudrer de sucre glace.
- 6 - étaler la confiture de fraises sur le biscuit.