

GATEAU ANGLAIS : BAKEWELL TART

Temps de préparation : moins de 30 mn

Temps de cuisson entre 30mn et 1Hoo

Pour 8 personnes

Pâte :

175 g de farine tamisée

75 g de beurre froid

2 à 3 cuillère à soupe d'eau froide

Pour la garniture :

1 cuillère à soupe de confiture de framboise

125 g de beurre

125g de sucre en poudre

125g de poudre d'amandes

1 œuf battu , de poule élevée au sol

½ cuillère à café d'extrait d'amandes

50 g d'amandes effilées

Pour le glaçage

80 g de sucre glace

2 cuillères ½ à café d'eau froide

Réalisation

1. mettre la farine et le beurre dans un saladier, malaxer du bout des doigts jusqu'à ce que la pâte ressemble à une poudre fine. Ajouter l'eau et mélanger pour former une boule lisse.
2. Etaler la pâte sur une surface enfarinée, et la mettre dans un moule de 20cm.
3. préchauffer le four à 200 degrés
4. Tapisser le moule de papier alu et le remplir de haricots blancs , faire cuire à blanc 15mn environ . Puis enlever les haricots et terminer la cuisson 5mn pour sécher la pâte complètement.
5. Pour la garniture, recouvrir le fond de la tarte généreusement de confiture de framboises
6. Dans une casserole faire fondre le beurre puis ,hors du feu ajouter le sucre , mélanger. Ajouter ensuite, la poudre d'amandes, l'œuf et l'extrait d'amandes . Verser dans le moule et parsemer d'amandes effilées.
7. Cuire environ 35 mn . Si les amandes semblent brunir trop vite, recouvrir la tarte d'un papier alu pour ne pas qu'elle brûle .
8. Pendant ce temps, tamiser le sucre glace dans un bol, y verser l'eau froide et mélanger ; puis verser dans une poche à douille.
9. Quand la tarte est sortie du four, y dessiner avec la poche à douilles des zigzags, pour faire un dessin informel.

Déguster avec le groupe anglais ...