

Tarte des alpes à la confiture de fraises

Bonjour à toutes et tous

Les petits fraisiers de mon jardin étaient dans une forme très productive la semaine dernière: j'ai cueilli avec pas moins de 3kg de [fraises](#). Bien que nous adorons les fraises, c'était une quantité trop importante pour être uniquement dégustée en dessert, donc j'en ai transformé une partie en confiture maison. Tout en la réalisant, je me suis souvenue d'une tarte dégustée l'année dernière lors des vacances dans les Alpes de Haute Provence, et que mes petits gourmands m'avaient adorée et réclamée plusieurs fois : une **tarte des Alpes**.

N'oubliez pas une tarte à la myrtille, non, une tarte des Alpes est une tarte composée d'une pâte sablée aux amandes, d'une garniture de confiture et est décorée de croisillons. Entre le croquant de la pâte, le sucre de la confiture et la douceur du mélange, c'est une gourmandise simple à réaliser et idéale pour un goûter. Tout en finissant ma confiture de fraises, j'ai donc préparé deux tartes : une pour mes petits gourmands, et une pour mon mari au travail ce week-end.

Au goûter, petits gourmands étaient aux anges avec cette tarte des Alpes, d'autant plus délicieuse que la confiture de fraises était maison. L'appréciation fut de même coté adultes. J'avais donc envie de partager la recette avec vous. J'espère qu'elle vous inspirera. Bonne journée !



Tarte des Alpes à la confiture de fraises

Recette : Tarte des alpes à la confiture de fraises

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 1 tarte familiale :

Pour la pâte à tarte aux amandes :

- 220 g de farine
- 40 g de poudre d'amandes
- 125 g de beurre (idéalement demi sel)
- 80 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- zestes d'un demi citron
- 1 à 2 cuillères à soupe de lait

Pour la garniture :

- 250 g de confiture de fraises (2/3 de pot)
- un peu de lait pour la dorure

Réalisation

Étape 1 : préparation de la pâte sablée aux amandes

- Dans un saladier déposez la farine, poudre d'amande, zestes de citron, le sel, sucre glace et le beurre coupé en petit dés.
- Ajoutez l'œuf et amalgamez la pâte jusqu'à former une boule de texture à peu près homogène. Si la pâte est un peu sèche, ajoutez une à deux cuillères à soupe de lait.
- Filmez, et mettez au frais pendant une heure environ.

Étape 2 : Dressage et cuisson

- Récupérez votre pâte et séparez en 2/3 + 1/3. Beurrez un

moule à tarte ou recouvrez le de papier cuisson.

- Prenez la partie « 2/3 », et étalez la en cercle de la taille de votre moule. Foncez votre moule avec cette pâte.
- Étalez la confiture dedans.
- Étalez la partie « 1/3 » de pâte en bande puis découpez y des croisillons. Déposez joliment ces croisillons sur la confiture. Badigeonnez légèrement les croisillons de lait.
- Enfournez pour 30 minutes à 180°C.

Cette tarte des Alpes se déguste à température ambiante.

Astuces :

- *Conservation* : Cette tarte des Alpes se conserve bien 3 jours.
 - Pour les plus gourmands, accompagnez de crème fouettée.
 - *Variantes* : Variez les confitures de la tarte des Alpes selon vos goûts (abricots, poire..). Vous pouvez aussi pouvez la remplacer par de la pâte à tartiner noisette maison.
-