



TARTE AUX AIRELLES SANS CROÛTE

INGRÉDIENTS

- 120 g de farine tout usage
- 180 g de sucre brun
- ¼ de cuillerée à café de sel
- 400 g d'airelles (ou d'airelles rouges ou de griottes)
- 75 g de noix hachées
- 120 g de beurre fondu
- 2 œufs battus
- 1 cuillerée à café d'extrait d'amandes

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 175 °C.
2. Mélangez farine, sucre et sel. Incorporez les baies et les noix. Incorporez ensuite le beurre, les œufs battus et l'extrait d'amandes.
3. Étalez la pâte dans un moule à tarte antiadhésif.
4. Cuisez à 175 °C pendant 40 minutes.
5. Servez avec une glace à la vanille (facultatif).