

# Crousti-barquettes aux fraises



## Ingrédients:

- 500 g de fraises
- 100 g de coulis de fruits rouges

### Pour la pâte :

- 180 g de beurre mou
- 80 g de sucre glace
- 80 g de poudre d'amandes
- 200 g de farine
- 1 oeuf + 1 jaune
- 40 g d'amandes effilées
- 2 cuil. à soupe de sucre roux
- 2 cuil. à soupe de sucre glace
- sel

## Préparation:

- Préparez la pâte : dans une jatte, travaillez le beurre en pommade, ajoutez le sucre glace, la poudre d'amandes, 180 g de farine, l'oeuf entier et une pincée de sel. Mélangez délicatement pour former une pâte homogène. Formez une boule, emballez-la dans du film étirable et laissez reposer 1 h au frais.
- Beurrez des moules en forme de barquette. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte au rouleau, garnissez-en les moules, coupez l'excédent de pâte au couteau. Mettez les moules garnis 1 h au frais.
- Préchauffez le four à 160° (th 5/6). A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les barquettes avec le jaune d'oeuf battu, puis parsemez d'amandes. Poudrez de sucre roux et de sucre glace. Enfourez pour 25 min. Démoulez à chaud et laissez refroidir.
- Nappez le fond des barquettes de coulis. Lavez, équeutez les fraises, coupez les en lamelles et posez-les dessus.

## TEMPS:

45 minutes

