

# Tranches aux amandes



6 œufs  
350 g de sucre  
250 g de beurre ou de margarine  
6 c. à soupe de crème  
1 citron, jus et zeste  
300 g de farine  
1 pincée de sel

travailler en mousse

ajouter, bien mélanger

incorporer. Étaler l'appareil sur 1 cm d'épaisseur environ, sur une tôle rectangulaire (30 × 40 cm) graissée. Couvrir d'un morceau de feuille d'aluminium

**Cuisson préliminaire:** 10–15 minutes à four chaud (200 °C). La surface doit être ferme, mais ne pas prendre trop vivement couleur.

## Garniture:

200 g d'amandes mondées et effilées  
200 g de beurre ou de margarine  
200 g de sucre  
3 c. à soupe de crème  
4 c. à soupe (60 g env.) de farine  
½ tasse de gelée de framboise

mélanger dans un poêlon, faire cuire quelques instants en remuant

étaler sur la pâte préalablement cuite, recouvrir de l'appareil aux amandes

**Cuisson:** Encore 10–15 minutes à four chaud (200 °C).

Découper ensuite aux dimensions voulues.

