

TARTE AUTRICHIENNE A LA MOUSSE DE CAFE



Pour la pâte : 140 g de beurre mou
40 g de sucre glace
40 g d'amandes en poudre
160 g de farine
1 pincée de sel

Pour la mousse : 250 g de sucre glace (voire 200 g)
3 cuillères à café de Nescafé
4 blancs d'œuf

- 1 Dans une terrine, ramollir le beurre et le sucre glace en le travaillant avec une cuillère en bois.
- 2 Ajouter les amandes et la farine. Réunir en boule et faire reposer au frais 30 min.
- 3 Aplatir la pâte sur une planche farinée et en garnir un moule à tarte. La piquer de coups de fourchette.
- 4 Faire cuire 20 min à th 5.
- 5 Pendant ce temps, passer le sucre glace au tamis, ajouter le café soluble dilué dans un blanc d'œuf non battu. Travailler au fouet électrique.
- 6 Battre les 3 autres blancs d'œuf en neige ferme et les incorporer délicatement au mélange précédent.
- 7 Garnir le fond de tarte de cette mousse.
- 8 Remettre au four th 5 pendant 25 min.
- 9 Servir tiède ou complètement froid.