

Tarte aux framboises & aux mûres sur crème à la vanille

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 30 min - Cuisson : 18 min

Ingrédients :

-1 pâte sablée aux éclats de pistaches
(recette maison : mettre 30g de poudre d'amande
et 20g d'éclats de pistache dans la base)

- 50cl de lait entier
- 40g de Maïzena
- 2 œufs entiers et 2 jaunes
- 70g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- +/-125g de framboises
- +/-125 g de mûres



Ustensiles spécifiques : une casserole, un fouet et/ou un robot, une spatule et un moule à tarte

Réalisation :

Pour la pâte :

- Préchauffer le four th. 6 (180°C).
- Étaler la pâte sablée dans le moule choisi. Piquer la pâte et la recouvrir de papier sulfurisé et de légumes secs.
- Cuire environ 18 min. Surveiller la cuisson car elle varie d'un four à l'autre.
- Laisser refroidir.

Pour la crème pâtissière à la vanille :

- Porter le lait à ébullition avec la vanille grattée.
- Pendant ce temps, battre les œufs, les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter au mélange (en continuant de fouetter) la maïzena et le lait chaud en filet. Si vous avez un robot, cette étape sera plus facile.
- Une fois le mélange homogène, transvaser celui-ci dans la casserole. Porter de nouveau à ébullition sans cesser de mélanger jusqu'à épaississement.
- Laisser refroidir et filmer au contact pour éviter qu'une petite peau se forme en surface.
- Après refroidissement du fond de tarte et de la crème pâtissière, garnir de crème et disposer les fruits rouges que vous aurez lavés et séchés sur la tarte.

Bon appétit !!!!