

Tarte aux mûres & framboises

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min - Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 200g de mûres
- 200g de framboises
- 2cs d'amandes effilées
- 50cl de lait
- 25cl de crème fleurette
- 4 œufs
- 120g de sucre
- 50g de maïzena
- 1 gousse de vanille



Ustensiles spécifiques : un saladier, une casserole, une spatule, un fouet, un moule à tarte ou un cercle à pâtisserie, du papier sulfurisé et des légumes secs.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Laver les fruits et bien les essuyer.
- Préparer la crème-flan : faire bouillir le lait avec la crème et la vanille fendue.
- Laisser infuser 5 min.
- Mélanger les jaunes d'œufs avec la maïzena et le sucre.
- Verser le lait dessus en remuant.
- Reverser dans la casserole et faire épaissir sur feu doux jusqu'à ébullition.
- Compter jusqu'à 20 en continuant de remuer à l'aide d'un fouet.
- Retirer du feu et laisser refroidir.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la pâte dans le moule choisi.
- Recouvrir la pâte de papier sulfurisé et de légumes secs ou de billes de cuisson.
- Faire cuire 15 min dans le four.
- Fouetter la crème froide et l'étaler sur le fond de pâte.
- Disposer les fruits en les enfonçant légèrement.
- Eparpiller les amandes dessus.
- Enfourner 25 min et laisser refroidir avant dégustation.

Bon appétit !!!