

La tarte aux groseilles, un délice...

Ingrédients :

Pâte sablée : pour un moule de 24 cm de diam.

- 150 g de farine
- 75 g de sucre semoule
- ½ sachet levure chimique
- 75 g de beurre froid coupé en petits morceaux
- 1 œuf (60g)
- 1 pincée de sel

Garniture :

- 500 g de groseilles égrappées
- 50 g d'amandes mondées et moulues
- 1 œuf
- 100 g de sucre semoule
- 4 c. à s. de lait
- sucre glace éventuellement



Dans un bol travailler la farine + la levure + le beurre du bout des doigts ou (plus facile) au robot ménager, pour obtenir un sablage. Ajouter le sel, puis l'œuf battu avec le sucre. Rassembler la masse pour obtenir une pâte homogène. Emballer dans du film alimentaire et laisser poser ½ h. au frais.

Pendant de temps, égrapper les groseilles et préparer la garniture.

Bien mélanger l'œuf + les amandes + le lait + le sucre et y ajouter les groseilles égrappées.

Etendre la pâte (plus facile entre 2 feuilles de papier sulfurisé), la glisser dans une tourtière à hauts bords, y verser la préparation aux groseilles.

Cuire env. 40 min. à four moyen 180 °C. La pâte doit être bien dorée...

Saupoudrer éventuellement de sucre glace à la sortie du four. Démouler tiède.

On peut (c'est tellement bon...) garnir de crème fouettée ou encore meringuer la surface de la tarte...



Maintenant régalez-vous
et donnez-m'en des nouvelles !!!

Mmmmmh !!! 😊