

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## TARTE AUX MURES

Pour 6 personnes :

Un cercle □ 22cm -

Pâte sucrée au chocolat (J.P.Hévin) : 210g beurre mou - 130g sucre glace - 44g poudre d'amandes - 0,5g vanille en poudre - 1 pée de sel - 70g d'oeufs - 350g farine T.55 - 40g chocolat noir (pour moi Caraïbes de Valrhona) - Il restera de la pâte!

Fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes (attention par 30 secondes). Dans une jatte mélanger le beurre mou, le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille et le sel. Incorporer les oeufs puis la farine et le chocolat fondu. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserver la pâte enveloppée de film alimentaire au réfrigérateur 2h00 ou mieux jusqu'au lendemain.

Crème d'amandes (Thierry Mulhaupt) : 90g beurre pommade - 90g sucre semoule - 90g poudre d'amandes - 55g d'oeufs - 10g maïzena -

Battre le beurre pommade avec le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter les oeufs et la maïzena en mélangeant sans battre. Réserver au réfrigérateur.

Confiture de mûres : 75g -

Mûres fraîches : 300g -

Préchauffer le four à 180° (th.6). Poser le cercle à tarte sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Le beurrer tout le tour. Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. Le poser délicatement dans le cercle. Appuyer bien à l'intérieur. Ôter le surplus (remettre au réfrigérateur emballé pour un autre usage). Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Enfourner et cuire 10 minutes. Laisser tiédir. Etaler la crème d'amandes à l'intérieur (je n'ai pas tout mis). Lisser. Enfourner à nouveau et cuire 20 minutes. Laisser refroidir. Etaler la confiture en une seule couche. Disposer les mûres en commençant par l'extérieur (patience). Saupoudrer de sucre glace. A déguster à température ambiante.