

Tarte aux framboises et aux mûres

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

Pour la pâte:

- 250 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 50 g de beurre demi-sel

Pour la garniture:

- 220 g de framboises fraîches ou surgelées
- 80 g de mûres fraîches ou surgelées
- 160 g de crème fraîche épaisse
- 2 oeufs entiers
- 50 g de sucre blond
- 1 cuillère à soupe de farine
- 10 cl de lait

Recette:

1. Préchauffer le four à 200-210°C (th. 6-7).
2. Préparer la pâte: verser la farine et le sucre dans un saladier, ajouter la crème fraîche et mélanger à la fourchette pour bien répartir la crème. Ajouter le beurre fondu et pétrir rapidement à la main. La pâte doit être souple et non collante.
3. Etaler la pâte sur un plan de travail fariné et garnir un moule à tarte.
4. Répartir les framboises et mûres surgelées sur la pâte.
5. Préparer la garniture: battre ensemble la crème, le sucre, la farine et les œufs ; ajouter le lait, bien mélanger et verser l'appareil sur les framboises et les mûres.
6. Cuire au four pendant environ 40 minutes. Laisser refroidir avant de déguster.

