



# Tarte aux fruits rouges façon crumble



## Ingrédients :

Fruits rouges (surgelés) \*

### Pâte sablée sucrée :

(temps de préparation, de repos et cuisson environ 1 h 30)

150 g de beurre (en petits morceaux et ramolli)

1 œuf

100 g de sucre en poudre

250 g de farine

### Crème :

4 œufs

400 g de mascarpone

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 cc à de vanille liquide

### Crumble :

80 g de beurre (salé ou non)

60 g de sucre roux de canne

20 g de sucre en poudre

80 g d'amande en poudre

80 g de farine

## Recette

### Pâte sablée sucrée :

1° Déposez la farine en tas sur le plan de travail et creusez-la au centre. Mettez le sucre et le sel sur le bord.

2° Mettez le beurre au centre de la farine et remuez avec les doigts pour enrober les morceaux de farine. Ecrasez rapidement la pâte entre vos doigts de façon à obtenir un gros sable.

3° Creusez à nouveau un petit puits au centre de la pâte et cassez-y l'œuf. Pétrissez le tout pendant 2 ou 3 minutes.

4° Rassemblez la pâte en boule, enveloppez-la d'un film transparent et laissez-la reposer pendant au moins 1 heure au réfrigérateur.

Ensuite faite cuire la pâte à sec (\*) : Etalez au rouleau à pâtisserie sur une feuille de papier cuisson de façon uniforme et transférez (avec le papier cuisson) dans le moule. Mettre une feuille de papier cuisson sur la pâte et quelques haricots secs et enfournez 15 minutes à four chaud (200°). Retirez le papier 5 minutes avant la fin de la cuisson et remettre au four (5mn). Sortez et laissez refroidir.

### Crumble :

Couper le beurre (très froid) en petits morceaux, le mettre dans un saladier et y ajouter la farine, le sucre, la poudre d'amandes.

Travailler le tout du bout des doigts pour obtenir une grosse semoule. Réserver au réfrigérateur.

### Crème :

Mélangez tous les ingrédients en fouettant bien afin d'obtenir un mélange homogène. Réservez au réfrigérateur.

Lorsque la pâte sablée est refroidie, versez la crème sur le fond de tarte, disposer les fruits et parsemer de crumble. Enfourez à four moyen jusqu'à ce que la tarte soit dorée.

\* **Astuces :** Fruits rouges surgelés : les fruits rouges surgelés ou framboises surgelés sont mieux que les frais pour cette recette. En effet, ils sont ramassés à maturités et gorgés de sucre et de jus.

Pâte sablée : ne travaillez pas la pâte trop longtemps, il est préférable de ne pas utiliser de robot électrique. Pour gagner du temps vous pouvez aussi ne pas faire cuire la pâte au préalable (c'est ce que j'ai fait pour le repas de quartier) mais il faut quand même la laisser se reposer (vous pouvez par contre la préparer la veille).