

Recette : La tarte rustique aux mûres

Pour une tarte (environ 8 personnes) :



Ingrédients pour la pâte :	Ingrédients pour la garniture :
<ul style="list-style-type: none">* 300 g de farine de blé (complète et bio si possible)* 150 ml d'huile au goût neutre* 90 ml d'eau tiède* 50 g de sucre de canne blond* 1 pincée de sel	<ul style="list-style-type: none">* 3 c. à soupe d'amandes en poudre* 3 c. à soupe de purée de pommes* 2 grosses poignées de mûres

Durée : 15 minutes de préparation, 1h de repos, 45 minutes de cuisson

Étape 1 : Commencez par préparer votre pâte brisée en mélangeant le sucre, le sel, la farine.

Étape 2 : Ajoutez l'huile et l'eau puis mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir une belle boule de pâte bien homogène. Laissez reposer environ une heure au frigo.

Étape 3 : Une fois la pâte reposée, étalez-la sur une plaque de cuisson jusqu'à ce que celle-ci soit d'une épaisseur d'environ 1cm.

Étape 4 : Au fond de la tarte, disposez la poudre d'amande, celle-ci absorbera ainsi le jus des fruits à la cuisson.

Étape 5 : Ajoutez la purée de pommes au fond de la tarte, puis répartissez les fruits sur la pâte. Rabattez les bords de la pâte sur les fruits, peu importe que le rendu soit régulier ou non.

Étape 6 : Enfournez pendant 45 minutes environ, puis dégustez chaud ou froid.

L'idée en + : Badigeonnez les bords de la pâte d'un peu de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau si possible, cela donnera une belle couleur dorée à la tarte lors de la cuisson !