

TARTE AUX GROSEILLES

Pâte

100 g de beurre frais, ni trop frais ni trop chaud.

200 g de farine.

5 cl de lait.

Mélanger le beurre et la farine dans le mixeur (bol et lame) jusqu'à obtenir une poudre homogène.

Ajouter le lait dans le mixeur et mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.

Mettre à reposer dans un bol avec un peu de farine pour empêcher de coller et couvrir avec un film plastique. Quelques heures jusqu'à 24h.

Tarte

Groseilles

Confiture

Semoule de blé (Floraline) ou biscuits secs émiettés

Sucre

Étaler la pâte.

Mettre dans un plat beurré.

Mettre un papier aluminium sur la pâte avec du poids dessus pour empêcher la pâte de gonfler (haricots sec, riz, ...)

Faire cuire au four à 225° pendant 20 mn.

Retirer le papier aluminium.

Étaler un fond de confiture (optionnel)

Saupoudrer de semoule ou biscuits secs émiettés (sert à absorber le jus)

Étaler les groseilles

Saupoudrer de sucre

Faire cuire au four à 225° pendant 20 mn.