

Tarte briochée aux groseilles



Ingrédients pour une tarte de 30cm :

Pâte briochée :

250g de farine, 1/8 de cube de levure de boulanger, 50g de sucre semoule, 1 oeuf, environ 2dl de lait, 25g de beurre

Garniture :

10cl de crème liquide, 100g de poudre d'amande, 50g de sucre, 2 oeufs, 300g de groseilles

Préparation :

Pâte briochée :

Casser l'oeuf dans un verre mesureur et compléter avec le lait jusqu'à 2 dl. Verser ce mélange dans la cuve de la machine à pain. Émietter la levure sur le lait puis ajouter la farine et le sucre en poudre ainsi que le beurre coupé en petits morceaux. Lancer le programme pâte.

Garniture :

Sortir la pâte briochée de la machine à pain. L'étaler sur un plan de travail légèrement fariné et fonder une plaque à pizza. Mélanger les oeufs, le sucre, la poudre d'amande et la crème. Verser ce mélange sur la pâte briochée et parsemer des groseilles égrappées. Enfourner pour 30mn à 180C°.

Laisser refroidir sur une grille puis déguster!!!!