

TARTE SABLEE AUX MURES ET MASCARPONE



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de La Cuisine de Josette

j'ai juste rajouté le sucre vanillé et la maïzena

Ingrédients :

- 1 pâte sablée
- 250 g de mûres
- 250 g de mascarpone
- 50 g de sucre
- 1 c à c de sucre vanillé maison
- 15 g de maïzena
- 1 œuf
- 2 c à s de sucre roux

Préparation :

- préparer la pâte sablée
- préchauffer le four à 180°C
- rincer les mûres et les égoutter dans une passoire
- dérouler la pâte sablée et garnir le moule à tarte
- piquer la pâte et recouvrir de papier de cuisson et de grains secs
- mettre à précuire pendant 10 minutes
- la sortir du four, enlever les grains secs et le papier de cuisson
- préparer la crème au mascarpone :
- mettre dans le bol, le mascarpone, le sucre, le sucre vanillé, l'œuf, la maïzena et mixer 10 secondes à vitesse 3
- verser la crème sur le fond de tarte et disposer les mûres dessus
- saupoudrer la tarte de sucre roux et remettre au four pour 40 minutes
- laisser refroidir à température ambiante et mettre au frigo