Tarte aux framboises

Préparation : 50 min
Cuisson : 20 min
Quantité : 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine (végétale!)

Pour la crème pâtissière :

- 30 g de fécule de maïs
- 30 g de sucre
- 30 cl de lait (végétal!)
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1 cuillère à café de sucre vanillé

- 500 g de framboises

Préparation

Pour la pâte :
Mélanger la farine et le sucre.
Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.
Former une boule.
Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.

Pour la crème pâtissière :
Faire chauffer le lait à la vanille avec le sucre et le sucre vanillé.
Ajouter la fécule de maïs.
Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe.
Ajouter la vanille liquide.
Recouvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°C.
Étaler la pâte.
Piquer la pâte avec une fourchette.
Faire cuire pendant 20 min.
Étaler la crème pâtissière sur le fond de tarte.
Répartir les framboises sur la crème pâtissière.

Catégorie : Tartes

Samedi 1 août 2020

mimmydou.fr