

## TARTE AUX BAIES



*Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 12*

### Ingrédients:

- 150g Farine (pâte brisée)
- 60g Sucre (pâte brisée)
- 90g Beurre (pâte brisée)
- 1 pincée Sel (pâte brisée)
- 2 cs Eau (pâte brisée)
- 1 Gousse de vanille
- 500g Lait
- 75g Sucre
- 4cs Amidon de maïs
- 400g Baies

### Préparation:

- Pâte brisée:

Préchauffer le four à 200°

Mettre dans le bol, 150g de farine, 60g de sucre, 90g de beurre, un pincée de sel puis mélanger 8sec/vitesse4.

- Ajouter 2CS d'eau puis mélanger 30 sec/vitesse 4.

- Retirer la pâte du bol faire un boule puis aplatis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Plus placer la pâte dans un plat à tarte faire des petits trous à l'aide d'une fourchette.

Placer une feuille de cuisson par dessus puis y placer des haricots secs ou piles

- Placer dans le four à 200° pendant 15 minutes.

ôter le papier et les haricots secs et poursuivre la cuisson encore 5 minutes.

Sortir le fond de tarte puis la laisse refroidir sur une grille

- Crème à la vanille: Fendre la gousse de vanille dans la longueur et gratter les graines. Mettre les graines dans le bol avec 500g de lait, 75g de sucre, 4cs d'amidon de maïs, 2 oeufs et mélanger 5sec/ vitesse 6.

Chauffer ensuite 12 minutes / 100° / vitesse 2.

Puis placer la crème dans un récipient la couvrir de papier film au contact avec la crème pour éviter qu'une peau se forme sur la crème.

- La placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Puis la placer dans le bol avec le FOUET brasser 10 sec/ vitesse 4.

- Etaler la crème sur le fond de tarte et y placer les baies.

Puis placer dans le réfrigérateur jusqu'à la dégustation.

### Astuces:

Fond de tarte



Papier cuisson



Recouvert de haricots secs



Cuit

