

TARTE CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 50g Sucre
- 175g Beurre doux
- 275g Farine
- 1 Oeuf
- 2 pincées Sel
- 55g Sucre roux

Préparation:

- Décongeler les fruits rouges et les égoutter
- La pâte: Mettre le sucre dans le bol 10sec/vitesse 10
Placer le beurre la farine l'œuf, le sel dans le bol. A l'aide la spatule mélanger 25secondes/vitesse5.
- Faire une boule avec la pâte à l'aide l'étaler à l'aide d'un rouleau et faire le fond de tarte. Le placer au fond du plat à tarte.
Cuire à blanc 15 minutes à 170°
- Crumble : Mettre le beurre, le sucre, la farine et le sel dans le bol mixer, 10sec/vitesse 6.
- Une fois le fond de tarte sortie du four, placer la poudre d'amande sur le fond de tarte. Puis placer les fruits rouges par dessus et y parsemer le Crumble.
- Replacer au four 15 minutes à 180° surveiller. La tarte est prête une fois que la pâte et le crumble sont cuits.