



## UNE TARTE des Alpes

### Le petit matériel




un grand bol



un rouleau à  
pâtisserie



un pinceau  
et un couteau



Cette tarte est parfois appelée tarte du Champsaur. C'est une spécialité des Alpes du Sud. Très simple à réaliser, elle est très nourrissante.

### La liste de courses (pour 8-10 personnes)

#### Pour la pâte

- 250 g de farine
- 150 g de beurre mou
- 1 pincée de sel
- 5 g de levure chimique
- 100 g de sucre
- 1 œuf

#### Pour la garniture

- 1 pot de confiture de framboises, de myrtilles ou de fruits des bois

#### Pour la décoration

- 1 jaune d'œuf

# 1



Sors le beurre du réfrigérateur et coupe-le en cubes.

# 2



Dans un bol, mélange la farine avec le sel, la levure et le beurre, jusqu'à ce qu'elle devienne comme du gros sable.

# 3



Ajoute l'œuf et mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène.  
Laisse-la reposer au moins une heure au réfrigérateur.

4



Coupe la pâte en deux parties, dont une grande. Étale la grande partie, directement sur du papier sulfurisé.

5



Avec un moule à tarte, coupe un grand cercle dedans.

6



Étale la confiture au fond de la tarte, en t'arrêtant à 1 cm des bords.

7



Étale l'autre partie de la pâte et coupe-la en bandes de 1 cm de large.

8



Pose les bandes de pâte délicatement, en formant des croisillons.  
Coupe la pâte superflue.

9



Ferme les rebords en appuyant légèrement sur la pâte.  
À l'aide d'un pinceau, dore ta tarte au jaune d'œuf délayé.  
Enfourne à 180°C pendant 1/2 heure.

Envoie-nous les photos de tes réalisations à :  
[editions@albaverba.fr](mailto:editions@albaverba.fr) !

