



UNE TARTE BLEU-BLANC-ROUGE



La liste de courses

Pour la pâte

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

Pour la garniture

- 250 ml de crème fleurette
- des mûres
- des framboises

1



Écrase le beurre avec une fourchette jusqu'à ce qu'il devienne comme une pommade.

Ajoute le sucre glace, l'œuf et le sel. Mélange bien.

2



Ajoute la farine et pétris un peu.

Laisse reposer la pâte 1 heure au moins au frais.

4



Préchauffe le four à 180° C. Étale la pâte directement sur du papier sulfurisé sur 1/2 cm d'épaisseur.

5



Avec un moule à tarte, coupe un grand cercle dedans. Enfourne 20 minutes.

6



Verse la crème liquide dans un saladier et place-le 15 minutes au congélateur pour que l'ensemble soit bien froid.

Fouette la crème en chantilly jusqu'à ce qu'elle ait triplé de volume.

7



À l'aide d'une poche à douille, verse de petits tas de chantilly sur la pâte.

Pose des mûres à gauche, des framboises à droite et laisse de la chantilly au centre.

Envoie-nous les photos de tes réalisations à :
editions@albaverba.fr !

