



La recette d'Annie-Claude

Tarte aux groseilles

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : - 1 bol de groseilles fraîches (pour la tarte de mardi elles étaient surgelées !!)

- 5 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe d'armagnac
- 1 pâte brisée ou sablée (mardi, c'était une pâte feuilletée)

Pour la migaine:

- 4 cuillères à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 3 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 cuillères à soupe de lait (pour les groseilles surgelées, je mets une cuillère de crème de plus et pas de lait pour que la pâte soit moins liquide !)
- 1 cuillère à soupe de farine

Préparation de la recette :

La veille, mélanger les groseilles à 5 bonnes cuillères à soupe de sucre et 1 ou 2 cuillères à soupe d'armagnac, et laisser reposer au frais : ainsi, l'acidité des groseilles diminuera et un sirop se formera, qui rendra la pâte à tarte moins sèche.

Étaler la pâte sur du papier sulfurisé dans le moule à tarte, étaler les groseilles et leur sirop.

Ajouter la migaine (mélanger les oeufs, la crème, le lait, la farine, les sucres).

Faire cuire 30 à 35 minutes Th.6/7, four préchauffé (surveiller la cuisson).