

## TARTE AUX FRUITS ROUGES ET A LA CREME DE NOISETTES



Pour la pâte aux noisettes pour un moule de 22 à 24 cm :

- \*60 g de beurre mou
- \*20 g de noisettes entières
- \*120 g de farine
- \*30 g de sucre en poudre

Pour la garniture :

- \*60 g de beurre mou
- \*2 oeufs
- \*80 g de sucre en poudre
- \*100 g de noisettes en poudre
- \*4 cl de crème liquide (j'en ai mis 6 cl pour un moule de 24 cm)
- \*2 cuillères à soupe de sucre glace ou de cassonade
- \*300 g de fruits rouges : framboises, groseilles, mûres (*j'en ai mis "un peu" plus, j'ai eu la main lourde. On le voit sur les photos. J'avais mis des airelles mais je vous le déconseille si vous craignez l'acidité des fruits*). Si vous utilisez des fruits surgelés, ajoutez une pincée de bicarbonate alimentaire pour réduire l'acidité, sucrez et mélangez. Pensez à les égoutter à l'avance et ensuite à mettez-les sur du papier absorbant.

Préparez la pâte. Coupez le beurre en dés. Mixez les noisettes.

Dans un saladier mélangez la farine, les noisettes moulues, le sucre et 1 pincée de sel. Ajoutez le beurre et pétrissez (si la pâte est sèche, ajoutez un tout petit peu d'eau).

Formez une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant 1/4 d'heure (il est indiqué 1 h dans la recette mais au bout d'une demi-heure la pâte est déjà très dure donc je vous conseille de ne la laisser qu'un quart d'heure).

Préchauffez le four à 180° (therm 6). Il est important que le four soit bien préchauffé.

Préparez la garniture. Coupez le beurre en petits morceaux. Dans un saladier, fouettez les oeufs et le sucre. Ajoutez les noisettes en poudre, le beurre et la crème. Mélangez. Etalez la pâte (cette opération est délicate parce que la pâte est fragile et se casse, pas de panique on y arrive tout de même). Etendez dans un premier temps la pâte au rouleau et mettez-la dans le moule. Si des morceaux se cassent, resoudez-les et ajustez au moule. Piquez la pâte avec une fourchette et versez la préparation aux oeufs.

Enfournez pour 18/20 mn.

Pendant ce temps, nettoyez les fruits rouges. Si ce sont des fruits surgelés comme c'était mon cas, épongez-les bien.

Sortez le moule du four, répartissez les fruits rouges sur la pâte et remettez au four pendant 12/15 mn.

Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace. Dans la recette il est indiqué qu'on peut la manger tiède mais nous l'avons préférée bien fraîche avec de la chantilly.