



Tourtière Pommes Framboises à ma façon

Ingrédients :

200 g de compote avec des morceaux
200 g de framboises (fraîches ou surgelées)
40 g de sucre en poudre
3 œufs
30 cl de lait
6 à 8 carrés de chocolat blanc,
10 feuilles de brick,
40 g de beurre
Sucre en poudre et chocolat noir à râper.

Recette

Prendre 5 feuilles de brick et les badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau une à une (recto et verso) et les déposer les unes sur les autres au fond d'un moule à manquer d'environ 25 cm.

Recouvrir le fond de compote de pomme sur environ 1 cm d'épaisseur, et ensuite répartissez les framboises.

Battez les œufs avec le sucre et ajoutez le lait. Coupez le chocolat blanc en petit dés, incorporez au mélange précédent et versez sur les fruits.

Prendre les 5 feuilles de brick restantes, une à une les badigeonner de beurre fondu (recto verso) placez la première feuille sur la préparation et saupoudrez très légèrement de sucre en poudre et râpez du chocolat noir au dessus. Recommencez l'opération avec les 4 feuilles restantes.

Puis mettre au four (180°) pendant environ 30 mn (à surveillez selon le four).