

# Chez Fabie

## Tarte aux mûres



### **Ingrédients pour la pâte sablée (attention, proportions pour deux tartes, vous pouvez congeler la deuxième) :**

- 200g de beurre
- 3g de sel
- 85g de sucre glace
- 40 de sucre
- 40g de poudre d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 65g d'œuf (1 gros œuf)
- 85g + 250g de farine

### **Préparation de la pâte sablée :**

Mélanger le beurre avec le sucre glace tamisé, les sucres ainsi que la poudre d'amandes. Ajouter l'œuf et ensuite les 85g de farine. Une fois bien mélangé, ajouter les 250g de farine. Arrêter dès que le mélange est homogène. Moins on travaille la pâte, plus elle est réussie.

Laisser reposer 1h au frais dans du film alimentaire.

Etaler la pâte entre deux plaques souples à défaut entre deux feuilles de cuisson.

Foncer un moule à tarte. Piquer à la fourchette et remettre au frais 1h.

### **Ingrédients pour la garniture :**

- 100g de mûres
- 100g de sucre
- 1 œuf

### **Préparation :**

Disposer les mûres sur le fond de tarte. Dans un bol mélanger le sucre et le jaune d'œuf. Battez le blanc en neige et y incorporer le mélange œuf et sucre, recouvrir les fruits. Faire cuire 15 minutes à four chaud 200°C, bien surveiller.