

Tarte briochée aux fruits rouges

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 13g de levure fraîche
- 100g de lait entier
- 325g de farine de gruau (ou farine T45)
- 70g de sucre
- 5g de sel
- 2 œufs
- 100g de beurre

Préparation

1. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez le sucre, le sel et les œufs.
2. Pétrissez pendant environ 10 minutes à petite vitesse, la pâte doit devenir homogène et se décoller des parois du bol.
3. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux, et pétrissez à nouveau pendant environ 10 minutes, la pâte doit être lisse, élastique, et se détacher des parois du bol.
4. Formez une boule, puis placez-la au réfrigérateur minimum 2 à 3 heures, au mieux une nuit.
5. Montage & cuisson : Poudre d'amande QS de fruits rouges (j'ai utilisé environ de framboises, de fraises, de groseilles, de myrtilles et de cassis) Etalez la pâte à brioche dans le cercle beurré.
6. Laissez-la pousser une demi-heure à température ambiante, puis saupoudrez avec un peu de poudre d'amande.
7. Recouvrez avec les fruits, en les enfonçant légèrement dans la pâte (j'en ai gardé quelques-uns à rajouter après cuisson).
8. Ensuite, enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour environ 25 à 30 minutes de cuisson.
9. Laissez refroidir, puis saupoudrez avec un peu de sucre glace, ajoutez quelques fruits frais et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com