

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au Thermomix ou KitchenAid

Tarte aux mûres



J'ai préparé la crème pâtissière et la pâte sablée dans le Thermomix mais vous pouvez réaliser cette dernière dans le KitchenAid ou tout autre robot ménager et même à la main, dans un saladier, selon le matériel dont vous disposez...

Dans le bol du Thermomix

1/2 l de lait
40 g de farine
3 œufs entiers et 2 jaunes
50 g de sucre semoule vanillé (je fais [mon sucre vanillé](#), voir dans mon blog)

Régler 7 min à 90° VIT 4.
A l'arrêt de la minuterie, mixer 5 sec VIT 9.

Laisser tiédir la crème pâtissière avant de l'étaler sur votre tarte. Si elle est froide, elle sera plus difficile à étaler. C'est la recette du livre "A table avec Thermomix".

Pour la pâte sablée, j'utilise celle-ci (de Pierre Hermé, il me semble mais je n'en suis plus certaine)

Dans le Thermomix ou le KitchenAid

250 g de farine
130 g de beurre mou, sel
110 g de sucre glace
30 g de lait
2 jaunes d'œuf

VIT 4 ou VIT 6 jusqu'à ce que le tout forme une belle boule bien homogène.

Étaler la pâte sablée sur votre moule à tarte tapissé de papier cuisson, couper les bords qui dépassent. Pour éviter des boursouflures pendant la cuisson et pour obtenir une cuisson uniforme, je dépose des haricots secs en grain sur toute la surface de la pâte.

Cuire environ 20 min à 180°C. Elle est cuite quand le bord est assez foncé.

Retirer les haricots (ils vous serviront pour d'autres tartes à cuire). Laisser refroidir la pâte. Quand elle est froide, étaler la crème pâtissière tiède sur environ 1 cm d'épaisseur, à l'aide d'une spatule.

Laver les mûres et les dispersez sur toute la surface.