

# TARTE AUX CASSIS

Mai 2008 (Actualisé en juillet 2017)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 600 g de cassis égrappés
- ★ 180 g de sucre en poudre (100 + 80)
- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ 20 g de beurre
- ★ 3 œufs
- ★ 50 g de farine
- ★ 20 g de Maïzena
- ★ 4 biscuits à la cuillère (5 boudoirs)
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)

Ustensiles : Moule à tarte, Saladier, Grenailles, Jatte, Mortier/Pilon, Casserole, Fouet, Grille

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : avec du cassis surgelé, 4,25 € (soit 0,71 € par personne)



## Recette :

Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6). Placer les cassis dans un saladier avec 80 g de sucre et mélanger délicatement. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords, piquer le fond avec une fourchette, recouvrir de grenailles (cailloux) et cuire à blanc 15 minutes.

Dans une casserole, porter le lait à frémissement avec le sucre vanillé et couper le feu. Dans une jatte, battre un œuf entier avec les jaunes des deux autres et le sucre restant, incorporer la farine puis la Maïzena sans cesser de fouetter, enfin le lait chaud. Remettre dans la casserole et faire épaissir à feu doux (en évitant l'ébullition) en remuant avec une cuillère en bois. Lorsque la crème est bien nappante, couper le feu, ajouter le beurre en dés et laisser tiédir en remuant de temps en temps. Écraser les biscuits au mortier (ou à l'aide d'une bouteille ou d'un rouleau à pâtisserie), en parsemer la pâte, puis verser les cassis, la crème délicatement et mettre au four pour 20 minutes. Laisser tiédir et démouler sur une grille.

**i** Utiliser du **cassis** frais lorsque c'est la saison, sinon du cassis surgelé (sans le faire décongeler).

## Boisson :

Un Bourgogne aligoté servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.