

TARTE AUX FRAMBOISES

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PUDDING VANILLE (POUDRE)	1 sachet
- LAIT	3/4 litre
- SUCRE SEMOULE	75g
- FRAMBOISES	350 - 400g
- PATE BRISEE	1x
- GELEE DE GROSEILLES	5 c à soupe



Recette:

- Préchauffez le four à 160°C.
- Etalez la pâte dans un moule sur le papier sulfurisé. Recouvrez la pâte de papier sulfurisé et de pois secs. Enfourez pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, faites bouillir 650 ml de lait avec le sucre semoule. Dans le 100 ml restant, faites dissoudre la poudre de pudding.
- Lorsque le lait commence à bouillir, retirez du feu puis mélangez au fouet le reste de lait. Faites épaissir, puis couvrez et laissez un peu refroidir.
- Lorsque la pâte est cuite, retirez les pois secs et le papier sulfurisé supérieur puis ré-enfournez 5 minutes. Ensuite sortez la pâte et laissez refroidir.
- Etalez la crème pudding sur la pâte, puis recouvrez avec la framboises une à une.
- Faites fondre la gelée de groseilles dans 2 c à soupe d'eau. Etalez la gelée de groseille sur le dessus de la tarte.
- Placez au frigo pendant 1 heure au moins.

