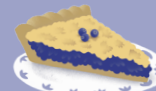




Une Mustikkapiirakka se fait avec des myrtilles mais nous avons choisi de privilégier des fruits de saison et nous avons remplacé les myrtilles par des framboises.



La Mustikkapiirakka aux framboises



avec Sarah Mainguy

INGRÉDIENTS

pour 1 tarte

Pour la pâte brisée

- ▶ 300 g de farine
- ▶ 170 g de beurre salé
- ▶ 1 jaune d'œuf
- ▶ 10 cl d'eau froide
- ▶ une pincée de sel
- ▶ 1 c-à-s de bicarbonate de soude

Pour la base

- ▶ 500 g de framboises
- ▶ 300 g de sucre
- ▶ 3 c-à-c de fécule de pomme de terre

Pour le crumble

- ▶ 150 g de farine de seigle
- ▶ 75 g de beurre
- ▶ 100 g de sucre aux fleurs de sureau



Temps de cuisson : 1h à 200 °C
Temps de préparation : 45 min






La pâte brisée



- 
- 1 Verser la farine dans un saladier, puis le beurre. Pétrir la farine et le beurre jusqu'à former une boule homogène. Casser l'œuf, ne garder que le jaune et l'ajouter à la préparation. Verser l'eau et mélanger de nouveau. Enfin, ajouter une pincée de sel et la cuillère à soupe de bicarbonate et mélanger le tout.
 - 2 Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie et la mettre dans un moule après l'avoir beurré. Ne pas oublier de faire des trous avec une fourchette dans la pâte avant de continuer.
- 





La base

- 
- 3 Dans un bol, mélanger les framboises, le sucre et la fécule de pomme de terre, puis mettre la totalité de la préparation dans le moule. La fécule de pomme de terre va aider les framboises à bien se tenir lorsqu'on coupera la tarte.



Le crumble

- 
- 4 Mélanger la farine de seigle au beurre. Ajouter le sucre aux fleurs de sureau et mélanger de nouveau. Répartir la préparation sur les framboises.
 - 5 Mettre la tarte à cuire pendant 1h à 200 °C. Lustrer votre tarte de miel ou de n'importe quel sirop maison au pinceau. Attendre que la tarte refroidisse avant de déguster !
- 
- 