



Tarte aux canneberges

Préparation et cuisson: env. 40 min
Dont cuisson au four: 15 à 20 min

UNE BONNE ORGANISATION

1. Réunir tous les ingrédients
2. Graisser la plaque, foncer, mettre au frais
3. Préchauffer le four
4. Cuire le fond de pâte
5. Préparer la farce
6. Terminer la préparation du dessert

POUR 2 PERSONNES

Diviser les quantités par deux et utiliser des moules individuels allant au four.

1 abaisse de pâte (env. 32 cm Ø). Farce: 50 g de beurre, 150 g de sucre, ½ c. à café de cannelle; 750 g de canneberges; glace

Préparation: foncer, en laissant la pâte onduler légèrement, une plaque graissée d'env. 26 cm Ø. Piquer abondamment à la fourchette, mettre au frais. Farce: caraméliser beurre, sucre et cannelle dans une grande poêle. Ajouter les canneberges, cuire env. 15 min à feu doux et à couvert, refroidir.

Cuisson à blanc: cuire le fond 15 à 20 min au milieu du four préchauffé à 220 °C. Laisser tiédir, répartir les canneberges.

Service: tiède, avec de la glace. Décorer, p. ex. de menthe.

Suggestion: remplacer les canneberges par des griottes.