

Tarte rustique au petit-épeautre aux fraises et à la gelée de groseille



Pour aujourd'hui je vous propose une nouvelle création, une délicieuse tarte ! Une belle et bien bonne tarte rustique aux fraises et à la gelée de groseille, la fraise et la groseille est un duo qui marche très très bien ! ;) J'ai fait ma pâte exclusivement avec de la farine de petit-épeautre et je l'ai parfumé très légèrement à la vanille. Dans ma recette je mets qu'il faut entreposer la tarte 1 à 2H au moins au réfrigérateur de façon à ce que la gelée ne soit plus liquide, sur les photos elle est encore liquide car j'ai pris mes photos pratiquement dès la sortie du four. Cette tarte estivale a beaucoup plus chez moi, une belle petite gourmandise !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte au petit-épeautre vanillé:

250g de farine de petit-épeautre

100g de fromage blanc à la vanille (si non du fromage blanc nature ou de la crème fraîche)

70g d'eau

2c. à soupe de sucre vanillé

3c. à soupe de flocons d'avoine

Pour la garniture:

550g de fraises

2 bonnes c. 1/2 à soupe de gelée de groseille (pour ma part j'ai pris de la faites maison)

Préparation:

Préparez la pâte au petit-épeautre:

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre vanillé et les flocons d'avoine. Puis ajoutez le fromage blanc et mélangez du bout des doigts de façon à obtenir un sable grossier.

Ajoutez alors l'eau et pétrissez jusqu'à obtenir une belle boule de pâte lisse. Filmez et entreposez au moins 30min au réfrigérateur.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 2mm environ en formant un cercle. Déposez la pâte délicatement sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Préparez la garniture:

Préchauffez le four à 180°C (th6).

Nettoyez et équeutez les fraises. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Réservez.

Étalez la gelée de groseille sur la surface de la pâte en laissant un bord d'environ 5cm.

Répartissez les fraises sur la gelée. Repliez le bord de 5cm laissé sur les fraises.

Enfournez pour 25 à 30min, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée. Laissez refroidir puis entreposez au moins 1 à 2H au réfrigérateur avant de servir de façon à ce que la gelée reprenne une texture de gelée.