- LA RECETTE DE MATTHIEU LEIBER -

TARTE AUX FRAMBOISES, CRUMBLE ET CHOCOLAT BLANC

INGRÉDIENTS POUR 4-6 PERSONNES

- 150 g de beurre
- 180 g de sucre
- 1 œuf
- 330 g de farine
- 4 g de poudre à lever
- 1 pointe de couteau d'un bâton de vanille
- 500 g de framboises fraîches ou congelées
- 200 g de chocolat blanc

MARCHE À SUIVRE

Mise en place de la pâte sucrée : ramollir 100 g de beurre, ajouter 1 œuf et 80 g de sucre.
Battre ces trois ingrédients ensemble.

Ajouter ensuite 230 g de farine, 4 g de poudre à lever et une pointe de couteau de vanille, mélanger.

Abaisser la pâte sur un papier sulfurisé et l'étendre dans un moule à tarte.

Pour le crumble : ramollir 50 g de beurre, ajouter 100 g de sucre et 100 g de farine. Mettre tous les ingrédients dans un batteur et mélanger durant 10 minutes.
La masse doit être friable.

Ajouter à la pâte les framboises et les carrés de chocolat de blanc, puis parsemer le crumble.

Cuisson au four à 180° pendant environ 25 minutes.

La suggestion d'accompagnement :

CAVE DE L'ORLAYA
FULLY, VS

Marsanne douce

Caractérisée par des notes de framboise, sa douceur est ennivrante. Une belle acidité arrive en fin de bouche pour chasser le côté liquoreux. Disponible en petit format 37.5cl pour vous régaler le temps d'un dessert.

A découvrir chez: Paratte vins Sàrl

Grand-Rue 15
2720 Tramelan
032 487 43 22 / info@parattevins.ch