



Tarte rustique aux prunes, mûres et framboises.

Pour 8 personnes :

Pour la pâte à la noisette :

- 150 g de farine ;
- 100 g de poudre de noisette ;
- 70 g de sucre ;
- 125 g de beurre ;
- 2 cuillères à soupe d'eau environ.

Pour les fruits :

- 1 vingtaine de petites prunes lavées et coupées en tranches ;
- 125 g de mûres ;
- 125 g de framboises ;
- 2 cuillères à soupe de sucre ;
- 2 cuillères à soupe de tapioca.



Préparez la pâte. Dans le bol d'un robot, versez la farine, la poudre de noisette et le sucre. Mixez quelques secondes pour mélanger le tout. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mixez pour obtenir une pâte à la consistance sableuse. Ajoutez l'eau (ajoutez-en progressivement si besoin, mais commencez par n'en mettre qu'un peu) et mixez à nouveau jusqu'à ce se forment de gros amas de pâte. Formez une boule avec la pâte sans la travailler et réservez-la au frais.

Préparez les fruits. Dans un saladier, mélangez délicatement les prunes coupées et les mûres et les framboises soigneusement lavées. Ajoutez le sucre et le tapioca et mélangez encore.

Montez la tarte. Préchauffez le four à 200°C. Sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé, étalez grossièrement la pâte sur un demi-centimètre de hauteur ; il n'est pas nécessaire de former un cercle parfait, au contraire, l'imperfection formelle étant ici un critère de réussite. Versez le mélange de fruits au centre de la pâte en laissant environ 5 cm de bord. Repliez les bords sur les fruits et enfournez pour 25 à 30 minutes. La pâte doit être dorée et croustillante, les fruits tendres et le jus légèrement caramélisé.

Servez chaud ou tiède avec une boule de glace à la vanille ou de la crème fouettée maison.