



lesjardiniersduvaldauthion.fr

TARTE AUX MÛRES ET AU MASCARPONE

Ingrédients pour 6 personnes

500g de mûres

500g de mascarpone

10 cl de crème liquide

1 pâte brisée

3 c. à soupe de sucre

1 c. à soupe de gelée de mûres

1 gousse de vanille

Réalisation :

Préchauffer le four à 180 °, thermostat 6, garnir le moule avec la pâte brisée et enfourner pour 20 minutes en cuisson à blanc. Laisser refroidir

Fendre la gousse de vanille et gratter l'intérieur pour recueillir les graines, ajouter le mascarpone, le sucre, la crème.

Mélanger le tout puis étaler sur le fond de tarte froid. Rincer et sécher les mûres puis les disposer sur l'appareil.

Dans une casserole faire fondre la gelée avec une cuillère à soupe d'eau et badigeonner les mûres au pinceau

Server tout de suite ou à garder au maximum 2 heures au frigo