



TOURTE aux Mûres

Pour 6 Personnes :

250 grs. de Farine
125 grs. de Beurre Ramolli
100 grs. de Sucre Glace
4 Jaunes d'œufs
600 grs. De Mûres
3 Cuillère à soupe de Confiture de Mûres
Zestes râpés d'un demi Citron ou d'une Orange
6 Boudoirs
1 Pincée de Sel

Préparation :

- Faire de la pâte en mélangeant la farine, le beurre, 3 jaunes d'œufs, le sucre, le sel et les zestes. Etirer cette pâte plusieurs fois avec la main, puis la rouler en boule dans un linge et mettre au frais pendant 3 heures.
- Séparer la pâte en 2 ; étaler les moitiés en 2 disques d'environ 30 cm. de diamètre : Piquer le 1^{er}. Et le poser au fond de la tourtière préalablement beurrée et farinée ; réserver l'autre.
- Préchauffes le four Th. 7 [210°]. Briser la moitié des boudoirs dans la tourtière. Dans un saladier mélanger les mûres, la confiture et le reste des boudoirs et verser le mélange dans la tourtière.
- Humidifier le bord du disque réservé. Déposer le disque sur les mûres et souder les bords ensemble en les pinçant entre le pouce et l'index. Avec les dents d'une fourchette appuyer sur tout le tour de la tourte en dessinant des petits traits. Faire un trou au centre, maintenu par du papier sulfurisé pour faire une cheminée.
- Avec le dernier jaune d'œuf, dorer la surface de la tourte. On peut rajouter des motifs découpés dans les restes de pâte et collés avec le jaune. Enfourner 10 mn puis baisser le Th. à 6 [180°] pendant 35 mn.

Déguster la tourte une fois refroidie avec un peu de crème.