

TOURTE AUX FRUITS ROUGES

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 oeufs
- 120 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 c. à soupe d'eau chaude
- 70 g de farine
- 70 g de fécule de maïs
- 2 dl de crème, 35% de graisse
- 250 g de séré mi-gras
- 100 g de sucre
- 350 g de fruits rouges assortis
(framboises, fraises, myrtilles,
mûres, raisinets)

Préparation:

Pour la pâte : blanchir les oeufs avec le sucre, l'eau et le sel. Ajouter la farine, la fécule de maïs et bien mélanger. Verser la pâte dans un moule rond chemisé et cuire au four durant 20 à 25 min à 180 °C. Laisser refroidir, démouler et réserver.

Fouetter la crème avec un peu de sucre, incorporer au séré avec le reste du sucre. Réserver la moitié au frais.

Dans la masse de séré restante, incorporer la moitié des fruits rouges. Bien mélanger.

Couper la génoise en deux et répartir la masse séré et fruits rouges sur l'un des biscuits. Recouvrir à l'aide du deuxième biscuit, répartir le séré restant sur la totalité de la tourte et garnir de fruits rouges sur le dessus.

