

La Marmite de Claude

TOURTE AUX FRUITS

INGREDIENTS (pour 6 à 8 personnes)

250 g de farine
125 g + 125 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 oeuf
125 g de beurre
100 g de raisins secs
3 c à s de rhum
100 g de cerises dénoyautées
2 poires
2 pommes
20 cl de crème fraîche liquide
2 c à s de lait
1 jaune d'oeuf

RECETTE

Faire tremper les raisins secs dans le rhum.

Mettre la farine dans le bol du robot, ajouter 125 g de sucre + le sucre vanillé, le sel, l'oeuf, le beurre coupé en petits morceaux.

Mettre le robot sur la petite vitesse et la palette plate jusqu'à faire une boule qui se détache des parois.

Laisser reposer 30 mn au réfrigérateur dans un film alimentaire.

Préchauffer votre four à 190 °

Eplucher les pommes et les poires, les couper en petits dés.

Après les 30 mn de repos, abaisser les 65 % de la pâte à 5 mm .

Beurrer le plat à manquer, et le chemiser au sucre.

Dans un cul de poule réunir la crème, les raisins, le rhum, les pommes, les poires, les cerises, mélanger et verser dans le moule.

Abaisser le reste de la pâte et fermer la tourte.

Souder les deux pâtes avec un peu de lait.

Faire une petite cheminée au centre

Enduire le dessus de jaune d'oeuf pour la faire doré.

Mettre 40 mn au four.

Démouler tiède .