

Tarte rustique fraise-framboise-cacao

Pour 6 personnes

Pâte complète au cacao

100g de farine de blé

100g de farine complète

50g d'huile de noisette

1 cuil à soupe de cacao en poudre

1 œuf

1 cuil à soupe de vergeoise

10 cuil à soupe d'eau

Garniture

250 ou 500g de fraise

125g de framboises

1 cuil à soupe de grué de cacao

Préparez la pâte: Mélangez les farines avec la vergeoise et le cacao en poudre, ajoutez l'œuf et l'huile de noisette commencez à pétrir en incorporant l'eau petit à petit jusqu'à ce que la pâte se tienne bien. Formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer 1 heure au frigo.

Lavez, équeutez et coupez les fraises en deux, lavez les framboises. Séchez-les.

Préchauffez le four à 200°C.

Sortez la pâte du frigo, étalez-la sur une feuille de papier sulfurisé en essayant de faire un disque à peu près régulier. Vous pouvez également choisir de faire des tartelettes dans ce cas divisez la pâte en 6 avant d'étaler chaque morceau.

Disposez les fraises et les framboises sur la pâte en laissant le bord libre sur environ 2-3 cm (1 à 2cm pour les tartelettes) puis rabattez le bord de la pâte sur les fruits.

Saupoudrez la tarte avec grué de cacao avant de déposer la tarte sur une plaque de four et de l'enfourner à 200°C pendant 20 minutes

Laissez refroidir sur une grille avant de passer à la dégustation.