

RECETTE DE LA TARTE AUX FRUITS avec fond de tarte**INGREDIENTS****Pour la pate (quantité pour 2 tartes)**

400 g de farine	0.40 euros
100 g de beurre	0.60 euros
100 g de margarine	0.45 euros
100 g de sucre en poudre	0.10 euros
½ sachet de levure	0.05 euros
Un œuf entier	0.32 euros

Soit un prix de **1.92 €** pour deux tartes et **0.96€** pour une tarte

Pour la garniture (pour une tarte)

Des fruits de saison du jardin ici des pêches	
Pour le fond de tarte	
2 œufs	0,20 euros
50 gr de farine	0,10 euros
50 gr de sucre en poudre	0,10 euros
25 cl de lait	0,40 euros
50 gr de poudre d'amandes	1 euro

Soit un prix total de **3,72 euros** pour 8 personnes : soit **0,47 euros / personne.**

Pate à tarte

Sortir quelques heures à l'avance le beurre et l'œuf.

Mettre dans une terrine les 400 g de farine, les 100 g de beurre les 100 g de margarine et les 100 g de sucre ; ajouter le $\frac{1}{2}$ sachet de levure et l'œuf.

Pétrir à la main jusqu'à obtenir une pate homogène qui ne colle pas.

Pour ma part, je dois utiliser un robot car j'ai mal aux mains.

Laisser la pate reposer une heure minimum au réfrigérateur, recouverte d'un torchon.

Tarte

Sortir la pate du frigo. Beurrer un moule à tarte et étaler la pate à l'intérieur.

Mettre le four à chauffer 220°. Piquer le fond de la pate avec une fourchette et enfourner pendant 10 à 15 mn.

Pendant ce temps, préparer **le fond de tarte**.

Verser les 50 gr de farine dans un saladier + les 50 gr de sucre, casser les deux œufs dessus et mélanger au fouet.

Incorporer peu à peu les 25 cl de lait puis les 50 gr de poudre d'amandes.

Lorsque la pate a terminé de précuire, sortir le moule du four.

Eplucher les fruits, puis les couper en petits morceaux.

Verser la préparation de fon de tarte sur la pâte précuite, puis placer les morceaux de fruits.

Saupoudrer de sucre.

Enfouner pendant environ 35 mn thermostat 200°.

Laisser refroidir la tarte avant de la déguster.

Miam Miam ...