

WAGONS

Une Délicieuse Quotidienne

de Dykitcher



MA TARTE
AUX BAISES
DE SUREAU
DE LAETITIA
PAVIANI



* Gousse

(Argot) (Vulgaire) Lesbienne.

Ille plus beau con de l'univers, c'est le sien ; et je mouille pour elle quand elle ôte sa chemise, moi qui ne suis pas gousse,

(Pierre Louÿs, *Trois filles de leur mère*, René Bonnel, Paris, 1926, chapitre II)

LA MOUSSE

Alma Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



Cet arbre t'enquiquine, il pousse trop vite et il a l'air poison ?

PAS DU TOUT ! Au printemps,

on fait de ses fleurs blanches

« la vanille du pauvre » !



des boissons gazeuses et des tisanes detox, les tziganes, eux, les font frire en beignet et l'été on se jette sur les dernières baies noires qu'auront bien voulu nous laisser les piafs, car ils en raffolent aussi, pour faire des sirops, des gelées et des tartes.



Cueillette et recette de ma TARTE AUX BAIES DE SUREAU NOIR.

Pour la cueillette, coupe les rameaux roses entiers et sépare les baies bien mûres des vertes à la main ou à la fourchette. En les congelant, ça iraït plus vite, paraît-il.

MA TARTE AUX BAISES
DE SUREAU DE LAETITIA PAVIANI

LA GROSSE

Una Deleziiosa Quotidienne
de DyKitchen



Ingrédients

Pâte sablée

250g de farine
125g de beurre
125g de sucre
1 œuf entier

Garniture

400g de baies de sureau noir
20cl de crème liquide
1 œuf entier
6 cuillères à soupe de sucre
60g de poudre d'amande

Option

1 gousse de vanille ou sachets de sucre vanillé ou extrait de vanille pour parfumer les sucres au préalable.



MA TARTE AUX BAISES
DE SUREAU DE LAETITIA PAVIANI



*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



Pâte sablée :

Coupe le beurre en petits morceaux et mélange-le du bout des doigts avec la farine jusqu'à obtenir un sablage.




Tu peux aussi froter le mélange entre tes deux mains plates l'une contre l'autre, ça forme des petits grains que tu laisses filer.

MA TARTE AUX BAISES
DE SUREAU DE LAETITIA PAVIANI

LA GOUTTE

*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



Quand tu as ton tas de
sable, creuse un puit
et mets-y le sucre et l'œuf,
touille le sucre et l'œuf 
dans le puit et mélange au
reste rapidement.

Ne travaille pas trop
la boule formée mais
écrase-la seulement de la
paume en la poussant vers
l'avant et en la rabattant
jusqu'à la rendre homo-
gène. Cesse dès que c'est le
cas. Emballe dans du film
étirable et réserver pour 1h
au réfrigérateur.



MA TARTE AUX BAISES
DE SUREAU DE LAETITIA PAVIANI

LA GOUSSIE

*Una Deliziosa Quotidienne
de Dykitchen*



Garniture :

Rince rapide-
ment les baies et
laisse-les égoutter.

Une fois sèches tu
peux leur ajou-
ter une petite partie
du sucre (environ 2
c à s) en mélangeant
bien.



Réserve dans un
saladier.

Préchauffe le four
à 200 degrés.

MA TARTE AUX BAISES
DE SUREAU DE LAETITIA PAVIANI

LA GOUTTE

*Alma Delectiosa Quotidienne
de Dykitchen*



Dans un autre récipient,
mélange la poudre
d'amande, le sucre, la crème
et l'œuf entier (vanille si on
le souhaite). Beurre et
farine un moule à tarte.

Étale et pique la pâte
à la fourchette.

Dépose les baies dans le
fond de tarte.

Recouvre de l'appareil
crème-amandes.

Passer au four pour 30
à 35 mn.

Laisse refroidir... 5mn...
Avant de déguster ta
tarte aux baies.



MA TARTE AUX BAISES
DE SUREAU DE LAETITIA PAVIANI

LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.