

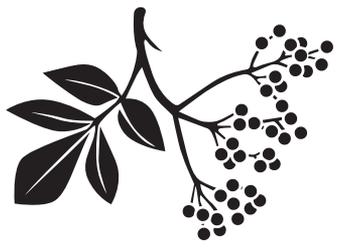
WANNISSE

Una Deleziosa 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)

LANGOISE

Una 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 irait plus vite, paraît-il.

MA TARTE AUX BAISES
DE SUREAU DE LAETITIA PAVIANI

LA MOUSSE

Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher



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



LA GOURME

*Una Deliziosa Quotidienne
de Dykitcher*



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 frotter 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 GOURME

*Una Deliziosa Quotidienne
de Dykitcher*



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 homogène. 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

WAGONS

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



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 GOURME

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



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 MONTAGNE

Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitcher



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