

Recettes de desserts internationaux

Tarte vaudoise à la crème double (Suisse)

Ingrédients pour une tourtière de 25 cm de diamètre

- 300 gr de pâte brisée
- 100 gr de sucre en poudre
- 1 petite cuillère à soupe de farine
- 25 cl de crème double (à défaut crème entière)
- Cannelle en poudre
- Quelques noisettes de beurre

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25/30 mn

Graisser la tourtière.

Etaler la pâte brisée sur une épaisseur de 3mm et foncer la tourtière en remontant bien sur les bords.

Piquer la pâte.

Verser la farine dans le bol du sucre et mélanger.

Verser ce mélange sur la pâte et bien répartir sur tout le fond.

Verser la crème sur le sucre et bien la répartir délicatement à l'aide d'une cuillère ou de préférence avec les doigts.

Saupoudrer de cannelle moulue sur toute la surface et déposer quelques noisettes de beurre sur la crème.

Préchauffer le four à 220/225° et enfourner la tarte pour 30 mn environ.

Au sortir du four, aplatir les bulles qui peuvent apparaître et laisser refroidir avant de démouler.