

TARTE DE CARVIN dite TARTE DE ROBESPIERRE

L'incorruptible adorait cette recette. Ce n'est pas une raison pour ne plus la réaliser !

Pour 10 à 12 personnes

Pâte

- 250 g de farine
- 60 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 2 œufs
- 20 g de levure fraîche de boulanger
- 3 c. à soupe de lait
- 1 pincée de sel

Garniture

- ½ litre de lait
- 14 morceaux de sucre
- ½ gousse de vanille ou l'équivalent en extrait
- 40 g de farine
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 30 g de beurre
- 500 à 700 g de pruneaux non dénoyautés.
- ½ litre de thé léger
- 1 c. à soupe d'eau de vie

Commencer par préparer la pâte.

Faire tiédir le lait et y émietter la levure.

Dans un saladier, tiédi sous l'eau chaude puis essuyé, mettre la farine. Faire une fontaine au milieu et y ajouter le sucre, le sel, les œufs battus en omelette, le beurre amolli et le mélange lait-levure (dès que monté).

Mélanger les ingrédients au centre avec une cuillère en bois.

Quand le mélange devient épais, continuer à la main.

Quand la pâte est homogène la mettre en boule et la laisser reposer en couvrant le saladier d'un linge.

Laisser lever 2 heures jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Reprendre alors la pâte, la pétrir et la placer dans une grande tourtière de 35 cm minimum ou dans deux petites tourtières.

Etaler la pâte avec le dos de la main pour qu'elle recouvre entièrement le fond et les bords.

Laisser lever une heure.

Pendant ce temps préparer les pruneaux, les arroser avec le thé bouillant aromatisé d'eau de vie (du rhum peut aussi faire l'affaire). Une fois les pruneaux gonflés, les dénoyauter. Si vous avez pris des pruneaux dénoyautés, il faut réduire la quantité de fruits mais ne pas sauter cette étape.

Préparer la crème.

Faire bouillir le lait avec le sucre et la vanille.

Dans un saladier, mettre la farine tamisée, l'œuf et le jaune d'œuf. Délayer progressivement, en évitant de laisser des grumeaux.

Verser peu à peu le lait chaud.

Faire épaissir la crème sur feu doux. Remuer en permanence jusqu'à ce que la crème soit épaissie. Retirer au premier frémissement. Elle ne doit en aucun cas bouillir.

Incorporer le beurre hors du feu et laisser refroidir.

Étaler la crème froide sur la pâte gonflée et disposer par dessus les pruneaux.

Faire cuire à four chaud (230°C) environ 40 mn.