

Recette tarte aux mûres façon crumble bio

"Dessert gourmand de tarte aux mûres façon crumble : du croquant et du fondant pour vos pailles !"

Découvrez la recette de la tarte façon crumble bio de Aude A, gagnante du concours « recettes de chef » en 2013. Un mélange de croquant et de fondant agrémenté de mûres et de poudre d'amande.

↓ [Voir les ingrédients](#)

 Temps de préparation	25 mn
 Nombre de personnes	6 pers.
 Difficulté	Facile



Les + recettes



Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- Recette proposée par Aude A. pour le grand concours « vos recettes de chef » organisé par Jardin BiO de janvier à mars 2013
- 200g de mûres
- 100g de beurre
- 200g de sucre de canne
- 150g de farine Jardin BiO
- 250g de poudre d'amandes
- 1 œuf

Etapes de préparation

- 1 Mélanger 50g de poudre d'amandes, 100g de sucre, 150g de farine. Y ajouter le beurre fondu. Mélanger.
- 2 Incorporer à une grosse moitié de ce mélange le jaune d'œuf. En faire une boule et étaler sur un plat à tarte.
- 3 Mélanger le blanc avec le sucre et la poudre d'amandes restante. Y déposer les mûres et saupoudrer de la petite moitié de pâte restante.
- 4 Enfourner 30 min à 180°.