

Tarte brûlée à la Musquée



Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte sablée
- 750 gr de Musquée
- 25 cl de lait
- 100 gr de sucre en poudre
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 25 cl de crème fraîche
- 1 oeuf
- 1 cuillères à café de cannelle
- 3 cuillères à soupe de gelée de groseilles
- 3 cuillères à soupe de cassonade

Préparation :

1. Lavez, épépinez et coupez la musquée en petits dés
2. Disposez-les dans une sauteuse, versez le lait et la même quantité d'eau
3. Faites cuire 25 minutes
4. Réduisez en purée et versez le tout dans une passoire pour bien égoutter le tout
5. Dans un saladier, incorporez le sucre, le sucre vanillé, la crème, l'oeuf et la cannelle
6. Mélangez bien
7. Dans un moule à tarte, étalez la pâte et piquez-la légèrement
8. Tapissez le fond de gelée de groseilles et versez la préparation
9. Enfournez 30 minutes
10. Lorsque la tarte est cuite, saupoudrez de cassonade et caramélisez 5 minutes au grill
11. Servez aussitôt