

## Tarte aux mûres et glace à la lavande



Pour env. 8 parts avec env. 1 litre de glace

PRÉPARATION: env. 55 minutes

RÉSERVER AU FROID: 1 heure

CONGELER: env. 4 heures

CUISSON AU FOUR: env. 15 minutes

Pour un moule à charnière de 20 cm de Ø, chemisé d'un papier de cuisson; bordure graissée

### Pâte brisée

- 250 g de farine
- un peu de Sel des Alpes
- 50 g de sucre
- 125 g de beurre, froid, en morceaux
- 1 œuf, battu
- 2 cs de crème

### Garniture

- env. 100 g d'amandes moulues
- env. 800 g de mûres suisses
- env. 200 g de confiture de mûres

### Glace au yogourt

- 2 dl de crème entière ☐
- 100 g de sucre ☐
- 3 cs de fleurs de lavande non traitées ☐
- 360 g de yogourt à la crème nature

### Préparation

1. Pâte brisée: mélanger la farine, le sel et le sucre. Incorporer le beurre, travailler du bout des doigts jusqu'à obtenir une masse grumeleuse, former une fontaine au centre. Ajouter l'œuf et la crème, rassembler rapidement en pâte sans pétrir. Réserver au frais à couvert pendant env. 1 heure.

Abaisser la pâte sur une épaisseur d'env. 8 mm sur un peu de farine, l'étaler dans le moule préparé, presser délicatement la bordure, piquer le fond avec une fourchette.

2. Garniture: tapisser d'amandes le fond de la pâte. Mélanger les mûres et la confiture, verser le mélange sur le fond et mettre dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220° C pendant 15-20 minutes. Sortir du four, laisser refroidir.

Glace au yogourt: porter la crème entière et le sucre à ébullition. Ajouter la lavande, laisser refroidir. Puis filtrer et incorporer le yogourt. Verser la masse dans un récipient de 2-3 cm de hauteur, mettre au congélateur à couvert pendant 4-6 heures tout en remuant de temps en temps pour prévenir l'apparition de cristaux de glace.

Faire éventuellement décongeler brièvement la glace au yogourt avant de servir, en former des boules, dresser sur la tarte.