

Tarte crumble et crème pâtissière

12 portions



un peu d'expérience souhaitée

● jusqu'à 60 Min.

**Ingrédients:****Pour la pâte:**

100 ml de lait
1 sachet Levure de Dr. Oetker
200 g de farine
1 pincée de sel
2 c. à s. huile d'olives
1 jaune d'oeuf
15 g de beurre

Pour la crème pâtissière:

1 préparation pour Crème Pâtissière de Dr. Oetker
500 ml de lait

Pour le crumble:

150 g de farine
110 g de sucre
1 pincée de sel
100 g de beurre froid
sucre glace (pour décorer)

Matériel:

Moule à tarte Diamètre de 24-26 cm

- 1 Préchauffez le four à 145° à chaleur tournante. Graissez le moule avec une noisette de beurre et de la farine ou avec le Spray Cuisson Dr. Oetker.
- 2 **Pour la pâte:**
Faites chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit tiède et ajoutez la levure. Réservez.
- 3 Mélangez la farine avec le sel.
Faites un puit et ajoutez l'huile d'olive, le jaune d'œuf et le beurre. Versez lentement le lait tiède et remuez en ramenant un peu de farine au centre. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Pétrissez la pâte et faites-en une boule.
Couvrez et laissez la pâte lever dans un endroit sec et chaud pendant 30min.
- 4 **Pour la crème pâtissière:**
Suivez les instructions sur la paquet Crème Pâtissière Dr Oetker
- 5 **Pour le crumble:**
Mélangez la farine, le sucre et le sel. Coupez le beurre en cubes et ajoutez-le au mélange. Mélangez le tout à la main ou au robot jusqu'à ce qu'une pâte friable se forme, assurez-vous que tout est bien mélangé.



Dr. Oetker n.v

- ⑥ Une fois la pâte levée, couvrez-en le moule à tarte en pressant à l'aide de votre main. Coupez les bords dépassant du moule.

Faites quelques trous dans le fond à l'aide d'une fourchette.

- ⑦ Remplissez le moule avec la crème pâtissière puis recouvrez de crumble par-dessus.
- ⑧ Faites cuire la tarte pendant environ 25 minutes, puis laissez refroidir dans le moule.
- ⑨ Une fois refroidie, retirez la tarte du moule en plaçant une assiette sur le dessus et en retournant le tout. Retirez le moule. Placez une assiette à gâteau sur le dessus puis retournez à nouveau. Laissez refroidir au réfrigérateur.
- ⑩ Avant de servir, saupoudrez la tarte crumble avec du sucre glace.

