

# Tarte croustillante à la vanille et aux fruits rouges

## Ingrédients

Pour une plaque d'env. 34×40 cm  
Pour 12 portions

2<sup>e</sup> plaque pour la cuisson à blanc  
papier sulfurisé

1 abaisse rectangulaire de pâte  
feuilletée au beurre

Garniture:

500 g de séré

1 à 2 cs de sucre, à volonté

1 gousse de vanille, pulpe raclée

env. 600 g de fruits rouges  
(fraises, framboises, raisinets,  
myrtilles, par ex.)



## Préparation

1. Étendre la pâte feuilletée sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Piquer avec une fourchette. Recouvrir la pâte de papier sulfurisé, puis d'une deuxième plaque pour la cuisson à blanc. cuire encore 5–10 min. Laisser refroidir entièrement.
2. Cuire 15 min à blanc au milieu du four préchauffé à 200 °C. Ôter la plaque et le papier sulfurisé. Cuire
3. Fouetter le séré avec le sucre et la vanille. Juste avant de servir, répartir le séré sur la pâte et garnir de fruits rouges.