

Tarte au sucre et aux fleurs de sureau

<u>Ingrédients</u>		<u>Proportions</u> (pour 1 grande tarte)
Pâte à tarte	Farine	200 g
	Oeuf	1 petit
	Fromage blanc	100 g
	Sucre cristallisé	40 g
	Sel	1 pincée
	Poudre à lever	2 c. à c.
	Lait	2 c. à s.
	Huile d'arachide	3 c. à s.
Garniture	Oeufs	2
	Fromage blanc	125 g
	Crème fraîche	125 g
	Sucre cassonade	125 g
	Fleurs de sureau	3 ou 4 ombelles

Procédé

1. Préparer la pâte en mélangeant les ingrédients, laisser reposer à température ambiante durant 1/4 h.
2. Préchauffer le four à 170°C
3. Réaliser la garniture en mélangeant vigoureusement les ingrédients.
4. Chemiser la platine d'un papier cuisson pour un démoulage facile.
5. Abaisser la pâte au rouleau et fonder la platine
6. Piquer le fond de tarte et verser la garniture.
7. Parsemer de petites fleurs de sureau.
8. Enfourner pour environ une 1/2 h, le flan doit être juste cuit légèrement tremblotant.
9. Démouler sur une grille à pâtisserie.
10. Mettre au frais, garnir de fleur fraîche de sureau.

Variante

Cette pâte peut servir de base pour d'autres garnitures



Limonade aux fleurs de sureau

<u>Ingrédients</u>	<u>Proportions</u> (2 litres)
Ombelles de fleurs	4
Eau	2 l
Citrons non traités	1 1/2
Sucre de canne (de préférence)	150 g
Miel	50 g

Procédé

1. Récolter et nettoyer les ombelles ne garder que les fleurs.
2. Les déposer dans un grand bocal à large ouverture et y ajouter les citrons coupés en rondelles, le sucre, le miel et l'eau.
3. Placer le récipient sur une tablette de fenêtre au soleil, recouvert d'une étamine et laisser macérer pendant 4 jours en remuant quotidiennement.
4. Filtrer la limonade et la verser dans des bouteilles fermées hermétiquement.
5. Placer au frais attendre 2 jours avant de consommer.

Conseils

- Les sureaux fleurissent longtemps ; il vous sera donc possible de faire cette limonade chaque semaine et vous constituer une petite cave pour ravir les enfants et les amis.
- Vous pouvez aussi mettre quelques ombelles au congélateur et en refaire plus tard dans l'année.

