

Tourte des Pyrénées aux framboises

Bonjour à toutes et tous

Si vous suivez le blog et ou les réseaux sociaux, vous avez sans doute noté dans mes propos qu'on rencontre quelques difficultés familiales et médicales ces temps-ci, et qu'il n'y a pas eu de vacances cet été. La situation étant assez difficile pour les petits gourmands j'ai voulu préparer un gâteau qu'on a découvert lors de nos dernières vacances dans les Pyrénées : la **tourte des Pyrénées**. C'est gâteau moelleux aéré, parfumé et cuit dans un moule particulier lui permet d'être bien épais et bien moelleux.

Faute de myrtilles sauvages – la meilleure « version » de la tourte -, j'ai profité de la nouvelle récolte de [framboises](#) du jardin pour le réaliser. Au goûter, et bien petits et grands lui on clairement fait honneur à cette Tourte des Pyrénées. La recette trouvée sur marmiton n'a pas failli et on a retrouvé à la maison les saveurs de nos vacances. Ce moelleux caractéristique, cette saveur, le côté fruité.. Pendant un goûter, j'ai vu des regards loin dans les montagnes, hors du quotidien de la maison, et cela a clairement fait du bien.

Bref, j'aimerais vous partager cette recette. Peut être vous apportera t-elle aussi un petit goût de montagne et de vacances. Bonne journée



© Au Fil du Thym
Tourte des Pyrénées aux framboises



~ TOURTE DES PYRÉNÉES ~
AUX FRAMBOISES

Recette : Tourte des Pyrénées aux framboises

Saison de la recette : Juin – Septembre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 110 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 135 g de sucre
- 180 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de framboises fraîches
- 1 cuillère à soupe de rhum ou d'eau de vie.

Pour la cuisson : Un « vieux » Moule à charlotte (exemple en photo) (**)

Réalisation

- Faites fondre le beurre puis laissez le refroidir
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes avec les sucre.
- Ajoutez le beurre fondu et le rhum, puis incorporez farine et levure.
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme, puis incorporez les progressivement à la pâte. (Allez y tiers par tiers, c'est plus facile.)
- Beurrez et farinez le moule. Versez environ la moitié de la pâte, puis déposez environ la moitié des framboises. Versez le restant de pâte et parsemez de la deuxième moitié de framboises.
- Enfournez pour 45° minutes à 180°C (**). Le gâteau est cuit si, lorsqu'on y enfonce un couteau, elle ressort sèche. Si ce n'est pas le

cas, remettez pour 5-10 min.

Dégustez cette Tourte des Pyrénées framboises à température ambiante.

Astuces :

- (**) Si nous ne disposez pas du moule spécifique, utilisez un moule à cake ou un moule à manqué étroit (20cm de large) et vérifiez la cuisson à partir de 40 minutes jusqu'à ce que la .
 - Conservation : Ce Gâteau se conserve aisément 48h.
 - Variantes : Vous pouvez remplacer les framboises par des myrtilles, groseilles, ou des pépites de chocolat.
 - Façon Tradi : Si vous souhaitez présenter ce gâteau de manière traditionnelle, recouvrez le moule de papier cuisson avant de disposez la pâte à gâteau et présentez le gâteau avec son papier cuisson.
-