

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au TM

Tourte au miel

Il ne faudra pas vous attendre à un dessert allégé...d'où son nom...mais si vous aimez les desserts au miel (choisir le miel que vous préférez car le goût ressort beaucoup !) c'est celui-ci qui vous plaira...accompagné d'une bonne boule de glace à la vanille par exemple...il sera parfait !



Cette recette est tirée du livre "Recettes en Languedoc" que Séverine, une thermomixeuse fortiche du forum de Supertoinette, m'a gentiment offert, il y a quelques jours...pendant notre rencontre. De nombreuses autres recettes à tester encore...MERCI SEVERINE !

Dans le bol du TM

150 g de sucre + 500 g de lait + 350 g de miel

Faire bouillir à 100° VIT 3. Je n'ai pas regardé le temps car j'avais ajouté du temps après 6 min et puis, j'étais occupée à faire autre chose...> En fait, si vous voyez des bouillons, arrêter de suite.

Diluer 1/2 paquet de levure chimique dans 1/2 tasse de lait tiède.

Ajouter dans le bol du TM

La levure chimique + 500 g de farine.

Mélanger 1 min VIT 5. Vous devez obtenir une belle boule style pâte à tarte.

Beurrer et fariner une tourtière. J'ai utilisé un moule à tarte en pyrex.

L'emplir de la pâte obtenue en l'égalisant avec la paume de vos mains.

Cuire 60 min th.5 (j'ai mis 180°C).