

## Tarte aux groseilles et aux biscuits roses de Reims

Dessert **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 10 mn**Cuisson** : 35 mn

*La création du biscuit rose de Reims remonte aux années 1690. À cette date, les boulangers champenois, soucieux d'utiliser la chaleur de leur four après le défournage, eurent l'idée de créer une pâte spéciale qui, après avoir subi une première cuisson, était laissée dans le four à pain où elle finissait de sécher. D'où le mot « bis-cuit », c'est-à-dire cuit deux fois ! Initialement blanc, le biscuit s'est paré de rose afin d'estomper les fines particules noires extraites de la gousse de vanille qui tachetaient sa robe. Il est coutume de déguster ce biscuit trempé dans du champagne des coteaux champenois...*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 500 g de groseilles
- sucre en poudre
- biscuits roses de reims - en poudre

### Préparation

- 1 Pour cette recette j'ai utilisé les biscuits roses de Reims en poudre que l'on trouve dans le commerce.
- 2 Foncez un moule à tarte de la pâte feuilletée. Piquez-en le fond avec une fourchette. Saupoudrez tout le fond de la tarte avec la poudre de biscuits. Étalez les groseilles sur toute la surface.
- 3 Mettez la tarte à cuire dans un four à 220°C (th.7-8) pendant 35 minutes.
- 4 À la sortie du four, démoulez la tarte et sucrez-la légèrement.
- 5 Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

