

## Pie aux groseilles

Pour 4 personnes.

1 kg de groseilles rouges, 250 g de sucre, 200 g de pâte feuilletée, 1 œuf, 1 petit pot de crème fraîche.

Laver et égrener les groseilles en les triant. Les mettre, au fur et à mesure, dans un plat à soufflé. Préparer un sirop avec le sucre et 2 verres à liqueur d'eau. Le laisser bouillir quelques minutes pour qu'il épaississe puis le verser bouillant sur les groseilles. Recouvrir le plat à soufflé d'une mince épaisseur de pâte feuilletée abaissée au rouleau. Ne pas oublier d'humecter le bord du plat afin que la pâte y adhère parfaitement. Ménager une petite cheminée au centre du couvercle de pâte; dorer au jaune d'œuf légèrement étendu d'eau.

Faire cuire 25 minutes à four vif.

Laisser tiédir avant de servir, accompagné d'une jatte de crème fraîche.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.