

PAR ODETTE WERLEN (GE)

LA TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Ingredients (Pour 12 personnes)

Pâte sablée
125 g de beurre
210 g de farine
85 g de sucre glace
4 g de sel
25 g de poudre de noisette
1 oeuf
1 jaune d'oeuf

1 jaune d'oeut ½ gousse de vanille (ou l'équivalent en poudre de vanille)

1 citron non traité (ou l'équivalent en zeste)

Crème pâtissière
5 oeufs
125 g de sucre
½ sachet de sucre vanillé
Vanille en poudre (2 c. à s.)
40 g de fécule de pomme de terre
5 dl de lait
50 g de beurre

Garniture
4 abricots
250 g de fraises
250 g de framboises
250 g de mûres
1 petit bouquet de basilic

Preparation:

Pour la pâte sablée

- 1. Ramollir le beurre et tamiser la farine.
- 2. Dans un récipient, ajouter la farine tamisée, la poudre de noisette, le sucre glace, le sel, les graines de vanille et le beurre pommade. Bien mélanger.
- 3. Verser l'oeuf entier et le jaune au centre des ingrédients secs. Râper ¼ de la peau du citron. Ne pas trop pétrir la pâte.
- 4. Étaler du papier film et y déposer la pâte. La filmer et la rouler pour lui donner la forme d'une boule. Laisser reposer la nuit au frais.
- 5. Abaisser la pâte le lendemain et la faire cuire à blanc dans un moule à tarte à 180°C durant 10 minutes.
- 6. La laisser refroidir avant d'y verser la crème pâtissière froide.

Pour la crème pâtissière

- 1. Dans un grand saladier, battre les oeufs, le sucre et le sucre vanillé. Incorporer au fouet la fécule et 1/5 du lait.
- 2. Porter à ébullition le lait restant avec la vanille.
- 3. Incorporer le lait à la vanille à la préparation aux oeufs en remuant avec le fouet. Transvaser le tout dans la casserole.
- 4. Porter à ébullition en remuant constamment avec le fouet. Dès que la crème commence à épaissir, retirer du feu et remuer encore 30 secondes.
- 5. Ajouter le beurre à la crème chaude et incorporer.
- 6. Transvaser la crème pâtissière dans un bol. Recouvrir d'un film transparent et laisser refroidir au frais.

Pour la finition

- 1. Couper les fruits joliment. Ciseler le basilic.
- 2. Garnir la tarte de crème pâtissière, y déposer les fruits de manière à avoir un joli visuel coloré. Agrémenter de basilic et déguster sans attendre.