



PAR KVETOSLAVA POLASEK

LA TARTE D'AUTOMNE

Ingrédients (pour 6 personnes)

Fond de tarte

180 g de beurre pommade

120 g de cassonade

1 oeuf

180 g de farine

10 g de levure chimique

150 g de pépites de chocolat

150 g de noix de pécan

Sucre vanillé (optionnel)

1 pincée de sel

Crème de garnissage

300 g de fromage frais type

Philadelphia

20 cl de crème liquide

2 X 100 g de sucre glace

1 pointe de couteau de vanille
en poudre

Garniture

2 barquettes de mûres

1 barquette de raisinets

1 barquette de framboises

4 figues

2 citrons verts

Feuilles de menthe

Préparation:

Pour le fond de tarte

1.Laisser ramollir le beurre à température ambiante.

2.Dans un saladier, malaxer le beurre avec le sucre. Ajouter l'oeuf et le sucre vanillé.

3.Verser progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Bien mélanger.

3.Beurrer une plaque allant au four ou la recouvrir d'une plaque de silicone.

4.Etaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé jusqu'à obtenir un disque de 26 cm sur 3 cm d'épaisseur.

5.Faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C (thermostat 6). Sortir du four dès que les contours commencent à brunir.

Pour la crème de garnissage

1.Mélanger 50 g de sucre glace à la crème liquide, puis monter en chantilly à l'aide d'un batteur.

2.Incorporer la chantilly au fromage frais. Mettre cette préparation dans une poche à douille.

3.Pocher la crème sur le fond de tarte jusqu'à hauteur du cercle. Placer au congélateur.

Pour la garniture

1.Mixer la moitié des mûres avec un jus de citron vert et 50 g de sucre glace. Passer le coulis à la passoire fine et réserver pour le service.

2.Découper le solde des mûres en deux dans le sens de la hauteur.

3.Détacher les grains des raisinets.

4.Découper une figue en fleur et placer une feuille de menthe au centre. Trancher les 3 autres figues en lamelles.

Pour la finition

1.Sortir la tarte du congélateur.

2.Disposer les fruits sur le dessus.

3.Une fois la tarte garnie, retirer le cercle.

4.Saupoudrer de sucre glace et servir avec le coulis de mûres.