

Tarte aux fruits

Ingredients (pour une tarte de 24cm de diamètre + 1 tartelette de 10cm de diamètre)

Pour la pâte brisée sucrée

- 200g de farine t65
- 100g de beurre mou
- 40g d'oeuf
- 40g de sucre glace
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel

Pour la crème pâtissière

- 40cl de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 80g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 45g de maïzena

Fruits au choix, ici : 1 pomme granny, 1 pomme rouge, 200g de framboises, 200g de myrtilles, 1 orange, 1 kiwi, de la grenade.

Préparation de la pâte brisée sucrée

Dans la cuve du robot, mélangez la farine avec le beurre, le sel, la levure et le sucre. Versez l'oeuf battu petit à petit. Dès que la pâte peut être rassemblée en boule, arrêtez le robot. Il faut éviter de trop travailler la pâte pour qu'elle ne soit pas friable. Formez une boule de pâte avec les mains, puis étalez-la sur un plan de travail fariné ou un tapis de pâtisserie en silicone. Foncez-la dans un (ou deux) cercle(s) à tarte. Réservez au frais, sur une plaque à pâtisserie, pendant une heure minimum.

Puis préchauffez le four à 170 degrés et enfournez pour 20 à 25 minutes. Vous pouvez imperméabiliser le(s) fond(s) de tarte à l'oeuf battu avec un pinceau, 5 minutes avant la fin de la cuisson. Décerclez et laissez refroidir le(s) fond(s) de tarte sur une grille à l'air libre.

Préparation de la crème pâtissière

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, portez à légère ébullition. Puis couvrez hors du feu et laissez infuser un bon quart d'heure pour développer les arômes. Dans un cul de poule, fouettez vivement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de cristaux de sucre apparents. Le mélange doit blanchir. Ajoutez la maïzena en pluie et mélangez. Versez le lait vanillé. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte fluide, comme une pâte à crêpes.

Transvasez ce mélange dans la casserole, à feu moyen, et mélangez sans arrêt avec un fouet. Poursuivez jusqu'à épaississement de la crème pâtissière. Vous devez obtenir une texture onctueuse et ferme, pas trop prise. Filmez directement au contact ou tamponnez la surface de la crème de beurre pour éviter la formation d'une pellicule sèche. Laissez refroidir à température ambiante, en attendant le dressage.

Dressage

Étalez la crème pâtissière sur le(s) fond(s) de tarte précuit(s) et refroidi(s). Lavez et séchez les fruits sélectionnés. Puis soyez créatifs pour les disposer esthétiquement. Découpez certains fruits si nécessaires. Réservez votre tarte au frais en attendant le service.