

Tartes

Tarte tutti frutti



1h40 45 min 25 min 30 min **580**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du fond de tarte

- 1 Beurrer le cercle à tarte.
- 2 Préalablement, découper la pâte sablée en un diamètre plus grand que le cercle.
- 3 Saupoudrer le plan de travail de farine et poser le cercle à tarte dessus.
- 4 Après avoir enroulé la pâte sur le rouleau à pâtisserie, la poser délicatement sur le cercle à tarte puis retirer le rouleau.
- 5 Rabattre la pâte à l'intérieur du cercle avec le pouce et l'index.
- 6 Réaliser une crête avec la pâte qui dépasse, pour cela, ramener environ 5 mm de pâte vers l'intérieur du cercle et appuyer la pâte sur le bord du cercle avec le pouce. Maintenir la pâte à l'intérieur du cercle à l'aide de l'index.
- 7 Rouler le rouleau à pâtisserie sur le cercle pour couper l'excédant de pâte. Puis l'enlever.
- 8 Relever légèrement la crête avec les doigts. La pincer avec le pouce et l'index sur tout le tour pour une présentation rustique.
- 9 Passer le doigt sur tout le tour du cercle pour dégager la pâte et rabattre légèrement la crête vers l'intérieur, ceci

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la préparation de la pâte

1 unité(s) entière(s)
Pâte(s) sablée(s)
1 **Beurre**
1 **Farine**

Ingrédients pour la crème d'amande

100 g **Amande(s) en
poudre**
100 g **Sucre semoule**
125 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédient pour la garniture

1 **Kiwi(s)**
1 **Orange(s)**
1 **Pomme(s)**
1 **Banane(s)**
4 **Fraise**
8 **Framboise**

afin de faciliter le démoulage.

- 10 Couvrir la plaque du four de papier sulfurisé, déposer le cercle de pâte. Réserver au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Étape 2

Préparation de la crème d'amande

- 1 Déposer le beurre en morceaux dans un saladier et le ramollir à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une consistance pommade.
- 2 Incorporer le sucre et mélanger pour homogénéiser la préparation.
- 3 Ajouter la poudre d'amandes et la moitié des œufs. Mélanger énergiquement à l'aide de la spatule.
- 4 Ajouter le reste des œufs et mélanger énergiquement.
- 5 Laisser le beurre à température ambiante et coupé en petits morceaux avant de commencer la préparation de la crème d'amandes pour favoriser l'incorporation du sucre.

Étape 3

Cuisson de la tartelette

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th6).
- 2 Sortir le fond de tarte du réfrigérateur et y verser la crème d'amandes.
- 3 Lisser la préparation avec le dos d'une cuillère et enfourner la tarte pendant 20 minutes.

Étape 4

Préparation des fruits

- 1 Sortir la tartelette du four, la démouler et la réserver sur une assiette.
- 2 Couper une pomme et l'épépiner.
- 3 Prélever des billes de chair à l'aide d'une cuillère parisienne.
- 4 Réserver les billes de pommes sur une assiette et presser du jus de citron dessus pour empêcher leurs oxydation.
- 5 Couper les extrémités du kiwi, le peler à vif à l'aide d'un couteau d'office puis trancher chaque moitié finement. Réserver avec les pommes.
- 6 Peler l'orange à vif et prélever les segments. Réserver avec les autres fruits.
- 7 Équeuter les fraises et les trancher finement.
- 8 Réserver les fraises avec les autres fruits et ajouter les framboises dans l'assiette.
- 9 Eplucher et découper la banane en rondelles. Presser du jus de citron sur la banane et réserver avec les autres fruits.
- 10 Faire chauffer la confiture d'abricots dans une casserole à feu doux en remuant.

0.5 **Citron(s)**

Ingrédients pour le dressage

30 g **Confiture d'abricots**
1 **Sucre glace**

- 11 Retirer du feu juste après l'ébullition.
- 12 Garnir les tartelettes avec les morceaux de fruit.
- 13 Disposer les tranches de kiwi en étoile, ajouter les quartiers d'orange, les rondelles de bananes, les morceaux de fraise de façon à obtenir un joli dôme de fruits.
- 14 Placer sur le dessus du "dôme" une bille de pomme, deux framboises et deux tranches de kiwi.

Étape 5

Dressage

- 1 Napper la tartelette de confiture chaude à l'aide d'un pinceau de cuisine.
- 2 Laisser refroidir le nappage.
- 3 Saupoudrer une assiette sombre, pour le contraste, de sucre glace.
- 4 Déposer la tartelette sur l'assiette et servir.