

PAR ODETTTE WERLEN (GE)

# 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  
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.

