

# Tarte aux fruits

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Repos : 2 h + 30 min

Cuisson : 18 à 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 pâte sablée

Crème pâtissière :

375 g de lait

Pour le nappage neutre :

3 jaunes d'œufs

60 g d'eau

45 g de maïzena

65 g de sucre

70 g de sucre

3 cuil à soupe de jus de citron

1 cuil à soupe d'arôme vanille

2 feuilles de gélatine

1 gousse de vanille

40 g de beurre

Fruits de votre choix

## Préparation :

Pour la crème pâtissière vous pouvez la préparer la veille

Versez le lait dans une casserole, ajoutez l'arôme vanille, les graines de vanille et la gousse, et faites chauffer l'ensemble.

Pendant ce temps, dans un saladier, mettre les jaunes d'oeufs et le sucre est bien mélangé.

Fouettez pour blanchir.

Ajoutez la maïzena et mélangez à nouveau afin d'obtenir une préparation bien homogène.

Lorsque le lait est chaud, enlevez la gousse de vanille, enlevez la casserole du feu et versez 1/3 du lait sur les jaunes d'oeufs et mélangez bien.

Versez le mélange dans la casserole avec le reste de lait et cuire sur le feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe.

Retirez la casserole du feu.

Réservez la crème pâtissière dans un saladier, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et bien mélanger jusqu'à obtention d'une crème bien lisse.

Votre pâte est prête.

Déposez à même la crème un film étirable (cela évite que la crème croûte) et réservez au frais pour qu'elle refroidisse

Étalez votre pâte sablée et déposez la sur un cercle ou dans un moule à tarte beurré. Foncez la correctement, puis découpez le surplus de pâte.

Piquez la pâte avec une fourchette et réservez la 30 min au frais

Déposez un disque de papier cuisson dans le fond de tarte et déposez par-dessus des poids de cuisson (perles céramiques, Riz, haricots secs etc....)

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Enfournez environ 18 min à 20 min (selon les fours, surveillez), la pâte doit être légèrement doré.

À la sortie du four, laissez la tiédir puis retirez les poids et le disque de cuisson et laissez la refroidir entièrement.

Pendant ce temps, retravaillez la crème pâtissière à l'aide d'un fouet pour qu'elle soit bien lisse.

Versez la dans une poche à douille et garnissez en le fond de tarte. Lissez bien la crème.

Préparez les fruits :

Ranger les fruits délicatement sur la crème, variété par variété.

Épluchez et taillez tous les fruits en morceaux.

Équeutez les fraises et lavez les rapidement sous l'eau claire.

Continuez à répartir les fruits en les piquant dans la crème.

Faire en sorte de ne pas mettre deux fruits de couleur similaire côte à côte.

Préparation du nappage :

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole verser l'eau, le sucre et le jus de citron,  
porter à ébullition, puis retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine  
bien essorée et mélanger.

Laisser totalement refroidir le nappage avant de napper la tarte,  
il doit être un peu épais.

À l'aide du pinceau pâtissier, nappez les fruits d'une fine couche de nappage.  
Celui ci a pour but de protéger les fruits, de les coller entre eux  
et de donner un aspect brillant à la tarte.

Réservez au frais jusqu'au moment du dessert.

Vous reste plus qu'à déguster

Bonne dégustation a toutes & tous !!