Jean-Yves Corvez

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.