



Tartes

Tarte aux fruits rouges et au sirop de gingembre et orange



3h45

TEMPS TOTAL

1h10

PRÉPARATION

35 min

CUISSON

2h

REPOS

506

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la crème pâtissière

0.5 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille
50 cl **Lait entier**
100 g **Sucre semoule**
50 g **Maïzena**
5 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
15 cl **Crème fraîche épaisse**

Ingrédients pour la pâte brisée sucrée

50 g **Sucre glace**
90 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
200 g **Farine**
2 g **Levure chimique**

Ingrédients pour le sirop de gingembre et orange

Étape 1

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau d'office, puis racler l'intérieur de la demi-gousse pour en extraire les graines.
- 2 Verser les 3/4 du lait dans une petite casserole. Ajouter le sucre, la gousse de vanille et ses graines. Mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 Faire chauffer sur feu moyen-doux jusqu'à ébullition.
- 4 Battre le restant de lait, la Maïzena et les jaunes d'oeuf dans un bol de taille moyenne jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Réserver.
- 5 Incorporer 1/3 du lait bouillant au mélange jaunes d'oeuf, Maïzena et lait. Battre à l'aide du fouet.
- 6 Reverser ce mélange dans la casserole, puis battre continuellement jusqu'à ébullition.
- 7 Réduire légèrement le feu une fois que la crème bout. Puis cuire pendant encore 2 minutes, tout en remuant pour éviter qu'elle ne brûle au fond de la casserole.
- 8 Verser la crème pâtissière dans un large bol peu profond, filmer le bol.

- 9 Laisser refroidir puis réfrigérer jusqu'à ce que la préparation soit froide, pendant environ 2 heures.

Étape 2

Préparation de la pâte brisée sucrée

- 1 Travailler le sucre glace et le beurre dans un robot mixeur muni d'un batteur plat.
- 2 Un batteur plat est un accessoire généralement vendu avec les robots. C'est un batteur en plastique aussi appelé "feuille", utilisé pour mélanger les pâtes.
- 3 Ajouter l'oeuf, mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange devienne épais et crémeux.
- 4 Racler les parois et le fond du bol du mixeur à l'aide d'une maryse entre chaque ajout. Cela permet de s'assurer que tout est uniformément mélangé.
- 5 Ajouter la levure chimique et la moitié de la farine. Mélanger à vitesse basse jusqu'à ce que tout soit presque incorporé.
- 6 Ajouter ensuite le restant de farine puis mélanger.
- 7 Mélanger à moyenne-basse vitesse jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- 8 Ne pas trop mélanger la pâte, elle deviendrait trop ferme.
- 9 Pétrir la pâte en forme de disque, puis la filmer à l'aide de film alimentaire.
- 10 Laisser refroidir la pâte au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de l'utiliser.

2 c. à café **Racine de gingembre**

1 **Orange(s)**

10 cl **Eau**

100 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le chemisage du moule

1 **Beurre**

1 **Farine**

Ingrédients pour la salade fruits rouges

200 g **Myrtille(s)**

200 g **Mûre(s)**

400 g **Framboise**

400 g **Fraise**

Étape 3

Préparation du sirop de gingembre et orange

- 1 Râper le gingembre, zester l'orange à l'aide d'un zesteur.
- 2 Mettre l'eau, le sucre, le gingembre râpé et le zeste d'orange dans une casserole.
- 3 Faire chauffer sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre fonde.
- 4 Porter le sucre à ébullition, puis éteindre le feu et laisser refroidir à température ambiante.
- 5 Utiliser le sirop refroidi tel quel, ou bien le mixer dans un blender afin de le rendre le sirop plus liquide et lisse.

Étape 4

Préparation des fonds de tarte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 2 Beurrer les moules à tartes, les fariner légèrement et réserver.
- 3 Il est possible de préparer plusieurs tartelettes ou une seule grande tarte.
- 4 Partager la pâte brisée sucrée en autant de morceaux que de moules choisis à l'aide d'un couteau de chef.
- 5 Si la pâte est trop ferme pour être étalée, la pétrir jusqu'à ce qu'elle devienne malléable.

- 6 Saupoudrer un peu de farine sur le plan de travail. Étaler chaque portion sur une épaisseur de 3mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 7 Si la pâte se fend, reformer une boule puis l'étaler une fois de plus.
- 8 Garnir chaque moule à tarte de pâte en prenant soin de bien épouser le fond des moules avec le bout des doigts.
- 9 Pour garnir les moules, on peut aussi utiliser un restant de pâte.
- 10 Couper l'excédent de pâte en passant le rouleau sur le rebord des moules à l'aide du rouleau à pâtisserie.
- 11 Réserver les tartes au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 12 Placer les moules sur une plaque de four, les recouvrir de papier sulfurisé puis de billes de cuisson.
- 13 Froisser le papier sulfurisé pour le rendre plus souple, il épousera ainsi plus facilement les moules à tartes.
- 14 Enfourner pendant 30 minutes, retourner la plaque à la moitié du temps de cuisson.
- 15 Retirer ensuite le papier sulfurisé et les billes de cuisson, laisser cuire pendant encore 5 minutes.
- 16 Laisser les moules refroidir à température ambiante.

Étape 5

Assemblage de la tarte

- 1 Mélanger délicatement les mûres, les myrtilles, les fraises et les framboises dans un saladier avec le sirop de gingembre et orange. Laisser macérer pendant au moins 30 minutes.
- 2 Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur, la battre à l'aide d'un fouet afin de la détendre.
- 3 Fouetter la crème épaisse dans un bol, l'incorporer à la crème pâtissière à l'aide d'une maryse.
- 4 Remplir la moitié des moules à tarte avec la crème pâtissière allégée. Utiliser une spatule plate pour égaliser la pâte.
- 5 Placer les fruits rouges sur la crème à l'aide d'une écumoire, arroser les tartes du reste du sirop.

Étape 6

Dressage

- 1 Placer les tartes dans des assiettes de service.
- 2 Servir froid ou à température ambiante.