Guillaume Sanchez

Tartes

Tarte aux fruits rouges

55 min	20 min	20 min	15 min	341
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du biscuit

1. Mettre le beurre en coupé en morceaux dans le robot pâtissier équipé de la feuille.
2. Faire tourner à vitesse moyenne. Ajouter petit à petit le sucre semoule.
3. Baisser la vitesse et ajouter la farine.
4. Arrêter le robot quand la pâte prend la texture d'un crumble.
5. Faire préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
6. Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four.
7. Déposer la pâte en morceaux sur le papier sulfurisé.
8. Faire cuire au four pendant 20 minutes environ.
9. Lorsque le biscuit a une belle couleur caramel, le sortir du four.
10. Pendant que le biscuit est encore chaud, le couper en petits carrés pour qu'il soit plus facile à émietter par la suite.
11. Faire glisser le papier avec le biscuit hors de la plaque pour qu'il refroidisse plus rapidement.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le biscuit

125 g **Beurre**
125 g **Farine**
70 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le fond de tarte

70 g **Riz soufflé**
60 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

800 g **Fruits Rouges**

Étape 2

Préparation du fond de tarte

1. Disposer le beurre dans un bol, le mettre pendant 30 secondes au micro-ondes pour le faire fondre rapidement.
2. Sortir le beurre fondu du micro-ondes, le battre à l'aide d'un fouet pour le rendre homogène.
3. Couper le biscuit refroidi en petit morceaux, les placer dans un cul de poule.
4. Ajouter du riz soufflé pour donner du croustillant à la pâte, mélanger.
5. Puis ajouter le beurre fondu. Mélanger.
6. A l'aide d'une cuillère, déposer le mélange beurre et biscuit dans le fond des cercles à entremets disposés sur le papier sulfurisé.
7. Bien tasser avec le dos de la cuillère pour qu'il soit bien compact.
8. Sans cercle à entremets, déposer un peu de pâte sur la papier sulfurisé et la tasser avec le dos de la cuillère. Puis tailler la pâte en carré à l'aide d'un couteau à grande lame.
9. Mettre les fonds de tarte au réfrigérateur pendant 15 minutes pour que le biscuit refroidisse.

Étape 3

Dressage

1. Sortir les pâtes du réfrigérateur.
2. Tapoter avec un couteau sur les bords du cercle pour créer des vibrations et permettre un démoulage plus facile.
3. Puis retirer le cercle. Transvaser le fond de tarte sur une assiette.
4. Disposer joliment les fruits sur le fond de tarte. Alterner fruits rouges et fruits noirs.
5. Ne pas hésiter à calibrer les fruits pour un rendu plus net.