



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 40 mn**

### **TARTE A LA CRÈME AU MASCARPONE ET FRUITS ROUGES**

#### **INGREDIENTS:**

300 g de pâte sablée  
  
300 g de fruits rouges  
250 g de mascarpone  
60 g de cassonade  
2 jaunes d'œufs  
10 cl de crème liquide  
Extrait de vanille  
Liqueur de fruits rouges

#### **METHODE :**

Cette tarte associant le mascarpone et les fruits rouges est une originalité que nous offrent bien souvent la gastronomie française et ses alchimies de saveurs. Vous séduirez vos convives à coup sûr !

Commencez par fonder un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte sablée.

Préchauffez votre four à 210 °C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Ce fond de tarte doit être « cuit à blanc ». Pour cela, posez une feuille de papier sulfurisé sur le fond de tarte, garnissez de haricots secs puis enfournez dans le four chaud. Laissez cuire pendant 20 mn tout en retirant la feuille de papier et les haricots secs à mi-cuisson.

Laissez tiédir, puis démoulez le fond de tarte et déposez-le sur un plat à servir.

Montez la crème liquide en « Chantilly » à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique.

Poursuivez en clarifiant deux œufs afin de récupérer les jaunes (ne jetez pas les blancs ! Ils peuvent se conserver au réfrigérateur quelques jours ou bien se congeler), ajoutez la cassonade. Blanchissez le tout à l'aide d'un fouet pour que le mélange épaississe.

Ajoutez le mascarpone, quelques gouttes d'extrait de vanille et un soupçon de liqueur de fruits rouges.

Mélangez le tout puis incorporez délicatement la crème montée. Placez cette crème au réfrigérateur pendant deux heures. Préparez vos fruits, en les rinçant si besoin est ou en les essuyant.

Avant de servir, garnissez votre fond de tarte avec la crème au mascarpone, puis répartissez les fruits rouges sur le dessus.

Un peu de sucre glace et quelques feuilles de menthe feront un très bel effet.

C'est simple, c'est bon et c'est beau ! Que demander de plus ? Juste le sourire de vos convives, mais ne vous faites pas de souci, ce n'est pas des sourires que vous aurez, mais un tonnerre d'applaudissements, car le Chef c'est Vous !