



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

TEMPS DE PREPARATION: 30mn

TARTE « TUTTI FRUITTI »

INGREDIENTS:

Pâte Sucrée

500 g de crème Légère

Banane, Ananas, Poires, Abricots, Fraises, Figs, Groseilles, Pomme, Mangue,...

Confiture d'Abricot ou Nappage

METHODE :

Véritable symphonie des couleurs, la tarte Tutti Fruitti est aussi un cocktail explosif de saveurs. Composée de tous les fruits de votre choix, elle surprendra tous ceux qui vous entourent !

Commencez par réaliser un fond de tarte, en fonçant un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte sucrée que vous étalez sur une épaisseur de 3 ou 4 mm environ.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7). Votre fond de tarte doit être « cuit à blanc ».

Pour cela, remplissez le de noyau ou de haricots secs, cela évite que la pâte gonfle à certains endroits, puis enfournez le dans votre four chaud et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes. Surveillez la cuisson régulièrement.

Lorsque le fond de tarte est cuit, et refroidi, étalez la crème Légère dessus, de manière régulière à l'aide d'une cuillère.

Puis laissez vous guider par votre créativité, choisissez de beaux fruits bien mûrs ou au sirop, puis dispersez-les sur la crème sans rechercher une quelconque symétrie. L'aspect un peu « champs de bataille » détermine tout le charme de cette tarte. La seule règle à respecter, c'est de commencer par des fruits clairs pour finir sur les plus foncés.

Pour vous aider, vous pouvez procéder de la manière suivante :

Déposez quelques rondelles de bananes, quelques morceaux d'ananas en tranches, des oreillons d'abricots coupés en 3 ou 4 tranches, et quelques morceaux de poires.

A ce moment précis, on ne doit pratiquement plus voir la crème en dessous.

Poursuivez par quelques morceaux de figes fraîches, puis quelques demi-fraises dont on aura laissé la queue, trois ou quatre grappes de groseille, et pour finir, quelques tranches de mangue et de pomme disposées en éventail.

Nappez le dessus à l'aide d'un pinceau, avec de la confiture d'abricot additionnée de 30 % d'eau, que vous ferez fondre à feu doux sans la faire bouillir.

Vous venez de réaliser un fabuleux « Feu d'artifice » de couleurs qui illuminera toute votre table, ainsi que les yeux de vos amis !