

Les Tartes aux fruits

Tartes d'été aux fruits cuits

1 pâte Brisée sucrée

des fruits : 6 pêches, 4 ou 5 poires, 4 ou 5 pommes, abricots, prunes reine-claude... On peut faire des mélanges

De la confiture : pastèque, rhubarbe, poires, compote de pommes ou de poires au choix

3 cuillères de sucre

Facultatif : du rhum ou de la cachaça

Préparation

1. Préchauffer le four à 160°C
2. Faire blanchir la pâte Brisée après l'avoir étalée dans un moule à tarte.
3. Eplucher les fruits et les déliter en tranches.
4. Etaler la confiture sur la pâte, disposer les fruits par-dessus et enfourner 25-30 minutes à 180°C.
5. En fin de cuisson, saupoudrer les fruits avec deux cuillères de sucre et 3 cuillères à soupe de rhum. Laisser reposer dans le four encore chaud pendant une dizaine de minutes.
6. Servir tiède ou à température ambiante.

Remarques :

- Après quelques heures, la pâte s'imbibes du jus des fruits, elle devient molle. C'est donc mieux de faire la tarte juste avant le repas.
- Pour les fruits acides comme l'abricot, c'est bien de remplacer la confiture par un œuf battu avec de la crème fraîche et du fromage blanc, du sucre et surtout 2 cuillères à soupe de poudre d'amandes pour absorber l'acidité. On peut aussi faire un mélange de confiture, œuf, crème fraîche et poudre d'amandes.
- Les poires se marient très bien avec des noix : on peut ajouter des cerneaux de noix sur la tarte avant de l'enfourner.

Tartes de printemps aux fruits crus

1 pâte Brisée sucrée, éventuellement on peut ajouter une cuillère de poudre d'amandes en la faisant.

des fruits rouges: fraises ou framboises

de la crème pâtissière

3 cuillères de sucre glace pour la décoration

Préparation

1. Préchauffer le four à 160°C
2. Faire cuire la pâte Brisée après l'avoir étalée dans un moule à tarte. Elle doit être bien cuite : il faudra au moins 30 minutes, voire 45 minutes. A la fin on peut monter la température à 170°C, mais il faut surveiller que la pâte ne colore pas trop.
3. Laver et couper les fruits en morceaux.
4. Etaler la crème pâtissière sur la pâte refroidie. Ajouter les fruits et saupoudrer de sucre glace.
5. Servir aussitôt.