

alimentarium

Prendre le large en cuisinant



Tarte tutti frutti

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pâte pour le fonçage:

100g de beurre

100g de sucre

50g d'oeuf

200g de farine

Sel

Masse tutti frutti:

100g de beurre

100g de crème

100g de miel

100g de sucre

50g de pignons

50g de pistaches

50g d'amandes bâtons

50g de noix

50g de raisins secs

Marche à suivre

Pâte:

1. Mélanger dans un bol le beurre et le sucre avec une pincée de sel.
2. Ajouter l'oeuf et bien mélanger.
3. Ajouter la farine et mélanger délicatement le tout.
4. Laisser durcir la pâte au frigo.
5. Abaisser le pâte au rouleau sur une feuille de papier cuisson.
6. Découper un cercle légèrement plus grand que le moule à tarte à l'aide d'un couvercle de casserole par exemple.
7. Foncer le moule, piquer le fond et cuire environ 20 minutes à 160°C.

Masse tutti frutti:

1. Torrifier légèrement les fruits dans le four à 160°C.
2. Cuire dans une casserole le beurre, la crème, le sucre et le miel à 112°C.
3. Ajouter les fruits à coques torréfiés et les raisins secs.
4. Bien mélanger et garnir le fond de tarte cuit.
5. Laisser refroidir et servir.

PS: Vous pouvez sans autre modifier vos fruits secs en les remplaçant par des noisettes, des canneberges, des abricots secs, des dattes, etc.



Bon appétit!