



Tarte aux fruits frais

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)
-

La fraîcheur des fruits de saison et la douceur de la crème. Le tout accompagnée d'une pâte sucrée croquante.

Ingrédients:

- 350g de [pâte sucrée voir la recette ici](#)

Crème pâtissière :

- 3 jaunes d'œufs
- 120g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 45g de maïzena
- 1/2 litre de lait demi-écrémé

Les fruits:

- 2 kiwis
- 100g de fraises
- 1 pamplemousse



Recette de www.vision-plaisir.fr

- 1 orange
- 1 pomme verte
- 1 pomme rouge
- 50g de framboises
- 5 abricots
- Le choix des fruits peu varier en fonction des saison ou de votre gout.

Pour bien réaliser sa **tarte aux fruits**, il faut commencer par la pâte sucrée. Je vous conseille de la préparer soit la veille ou 3 à 4 heures avant de l'utiliser. Cette pâte demande un temps de repos assez long. Pour commencer, **ramollir le beurre** au robot mélangeur. Une fois votre beurre bien ramolli, ajouter le sucre glace et le sel fin. Bien mélanger puis ajouter les œufs entiers.

Terminer la pâte en ajoutant la farine à petite vitesse. Mélanger sans trop pétrir mais obtenez une pâte homogène. Verser la pâte sur votre plan de travail fariné et former une boule. Aplatir votre boule et l'envelopper dans un film alimentaire. La placer dans votre réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Pendant ce temps, vous allez réaliser la **crème pâtissière** à la vanille. Mettre dans une casserole le lait et la gousse de vanille fendue. Porter à ébullition. **Séparer les jaunes des blancs d'œufs**. Nous utiliserons uniquement les jaunes. Les blancs peuvent être congelés et utilisés pour une autre utilisation, des meringues par exemple. **Verser les jaunes**, le sucre en poudre et bien blanchir à l'aide d'un fouet. Ajouter ensuite la maïzena et fouetter à nouveau, jusqu'à obtenir un mélange lisse. Dès l'ébullition du lait, ôter la gousse après l'avoir raclée pour en extraire les graines de vanille. Verser sur le mélange jaunes, sucre et maïzena. Verser le tout dans la casserole et cuire sur feu moyen jusqu'à l'ébullition. **Débarrasser** dans un récipient et mettre un film alimentaire à toucher la crème pâtissière. Cela évitera la formation d'une croûte. Laisser refroidir complètement avant utilisation. Foncer votre pâte sucrée dans un cercle de 20 cm de diamètre. Déposer dedans des haricots blancs secs sur une feuille de cuisson.

Puis cuire au four chaud à 180° C pendant environ 20 minutes. **Oter les haricots** 5 minutes avant la fin de cuisson pour permettre de faire colorer le fond de tarte. Cette technique est appelée cuire à blanc. Laisser ensuite refroidir complètement le fond de tarte. Fouetter votre **crème pâtissière** et tapisser le fond de tarte. Disposer les fruits à votre guise dans la tarte. **Faire chauffer légèrement** un peu de gelée ou nappage blond et napper les fruits pour leur donner de la brillance. En vous souhaitant une bonne gourmandise de plaisir.