



Tarte Mousseuse Aux Fruits


Fruits : PRUNES / POIRES / PECHES etc....


1°) Pour la Pâte Sablée :


- 1 Œuf
- 125 Gr. De Beurre
- 125 Gr. De Sucre
- 250 Gr. De Farine
- 1 Pincée de Sel

2°) Pour la Crème Mousseuse :

- 1/3 de Lait
- ½ Gousse de Vanille
- 50 Gr. De Farine
- 100 Gr. De Sucre
- 3 Œufs
- 500 Gr. De Fruits. (Prunes/Poires/Pêches ou autres Fruits)

 Préparer la pâte sablée en mélangeant du bout des doigts la farine, le sucre, le beurre, l'œuf et le sel.
Rassembler en boule laisser reposer 2 Heures au frais.

 Préchauffer le four à th 7 [210°].
Étaler la pâte et déposer-la sur un moule à tarte ; piquer le fond à la fourchette ;
Faire cuire 10 mn.
Pendant ce temps préparer vos fruits. (Dénoyer et couper en morceaux).

 Préparer la crème :
Faire bouiller le lait avec la vanille, puis laisser refroidir.
Séparer les jaunes et blancs d'œufs.
Travailler les jaunes au fouet avec le sucre et la farine.
Mettre le tout dans une casserole. Délayer peu à peu avec le lait.
Faire épaissir sur feu doux en fouettant.
Retirer au premier bouillon.
Baisser le four à Th. 6 [180°]
Monter les blancs en neige et les incorporer doucement à la Crème.
Étaler la préparation sur le fond de tarte et déposer dessus les Fruits.
Enfourner pendant 40 mn.