Tarte aux fruits

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de repos	30 min
Temps de cuisson	45 min
Pièces	1
Appareil	Combair V2000 à partir de 2021

Une pâte croustillante, beaucoup de fruits et un nappage crémeux. Qu'il s'agisse de quetsches, de pommes ou de cerises, il n'y a guère de fruits qui ne se prêtent pas à une tarte juteuse. Qu'il s'agisse de noisettes, d'amandes ou de chapelure, d'une pâte faite maison ou achetée, la tarte aux fruits se prête merveilleusement bien à la consommation de juteux fruits de saison.

Pâte

250 g de farine blanche

½ cc de sel

150 g de beurre, froid, en dés

3 cs d'eau froide

Façonnage

Un peu de farine blanche pour
le façonnage

Garniture

40 g de noisettes moulues

1 kg de fruits de saison, en quartiers (p. ex. abricots, quetsches, pommes ou/et cerises)

250 ml de demi-crème

2 œufs

2 cs de sucre

Pâte

Mélanger la farine et le sel dans un saladier. Ajouter les dés de beurre, frotter rapidement à la main pour obtenir une masse grumeleuse. Ajouter l'eau, assembler de façon à obtenir une pâte, ne pas pétrir. Couvrir la pâte et laisser refroidir pendant au moins 30 minutes.

Façonnage

Abaisser la pâte en rond sur un peu de farine sur une épaisseur d'env. 2 mm, la poser dans la plaque préparée, piquer le fond avec une fourchette, couvrir et laisser refroidir 15 minutes.

Tartes

Préchauffer l'espace de cuisson avec PizzaPlus à 180 °C. Répartir les noisettes sur le fond, poser les fruits dessus. Mélanger la demi-crème, les œufs et le sucre dans un verre doseur, verser sur les fruits. Placer la tôle sur une grille dans l'espace de cuisson préchauffé, puis cuire pendant env. 45 minutes. Retirer la tarte aux fruits, la laisser refroidir un peu.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec PizzaPlus

Enfourner le mets à cuire

PizzaPlus 180 °C pendant 45 min

Conseils

Commencer par mélanger le beurre avec la farine à l'aide d'une corne à pâtisserie. La chaleur des mains fait fondre le beurre, ce qui doit être évité autant que possible.

Au lieu de faire la pâte à la main, il est également possible de la faire avec un robot culinaire. Écraser la farine, le sel et le beurre en dés, ajouter l'eau, continuer à écraser brièvement, rassembler sur le plan de travail et mettre au frais comme décrit.

Accessoires

Tôle à tarte (env. 28-30 cm de diamètre), recouverte de papier sulfurisé ou graissée, farinée

Grille

Informations complémentaires

Créée le	04.08.2025