Pie aux fruits

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	30 min
Temps de cuisson	55 min
Pièces	8
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

aux nectarines et aux myrtilles

Pâte à gâteau

300 g de farine blanche

75 g de sucre

½ cc de sel

175 g de beurre, froid, en dés

1 œuf

Garniture

1 kg de nectarines

200 g de myrtilles

50 g de sucre

2 cs de fécule de maïs

1 citron non traité, un peu de zeste râpé et de jus

Façonnage

Beurre pour graisser le plat

Farine pour abaisser la pâte

2 cs d’amandes en poudre

2 cs de sucre de canne

Pâte à gâteau

Mélanger la farine, le sucre et le sel, ajouter le beurre et pétrir l'ensemble avec les mains pour obtenir une pâte granuleuse. Ajouter l'œuf et former une pâte rapidement.

Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Garniture

Tailler les nectarines en gros dés de 1 cm. Les mélanger aux autres ingrédients dans le saladier.

Façonnage

Beurrer le moule.

Abaisser les 2/3 de la pâte à gâteau sur un plan de travail fariné et former un rond de 5 mm d'épaisseur environ. Foncer le moule avec l'abaisse, bien appuyer et former un bord de 5 cm de haut. Piquer le fond de pâte à l'aide d'une fourchette. Répartir les amandes.

Verser la garniture dans le moule et répartir uniformément.

Abaisser le reste de la pâte à 5 mm d'épaisseur environ et découper des bandes de 1 cm de large. Déposer les bandes sur la garniture en les croisant, appuyer légèrement au niveau du bord. Parsemer de sucre de canne.

Cuisson

Préchauffer l'espace de cuisson avec PizzaPlus à 180 °C.

Faire cuire le gâteau pendant 55 minutes sur une grille, au niveau moyen.

Démouler la tarte aux fruits et la laisser refroidir sur la grille.

Etapes de cuisson

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

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

PizzaPlus 180 °C pendant 55 min

Conseils

Vous pouvez remplacer les nectarines par des fruits à noyau de votre choix et en fonction de la saison.

Accessoires

Moule amovible ø 26 cm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022