

TARTE SUISSE AUX TROIS FRUITS

Février 2007 (Révisé en août 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 150 g de sucre en poudre (100 + 50)
- ★ 2 oranges maltaise Bio
- ★ 2 pommes golden ou royal gala
- ★ 10 pruneaux dénoyautés
- ★ 2 œufs
- ★ 15 cl de lait demi-écrémé
- ★ 20 g de beurre
- ★ 1 cuillère à soupe de Maïzena
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 1 sachet de thé

Ustensiles : Moule à tarte, 2 casseroles, 2 bols, Fouet

Macération : 2h00

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 4,10 € (soit 0,68 € par personne)



Recette :

Porter 25 cl d'eau à ébullition dans une casserole. Hors du feu plonger le sachet de thé et laisser infuser 5 minutes à couvert. Bien mélanger, retirer le sachet, ajouter les pruneaux et laisser gonfler 2 heures à couvert. Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec le sucre vanillé et 100 g de sucre en poudre en mélangeant. Laisser tiédir. Dans un bol, délayer la maïzena dans 10 cl d'eau, ajouter au lait tiède et réchauffer à feu doux jusqu'à frémissement; arrêter la cuisson. Dans un bol, battre les œufs en omelette, les ajouter au lait, homogénéiser et laisser tiédir. Brosser les oranges sous l'eau courante, les essuyer et les couper en fines rondelles. Couper les pommes en quatre, peler les quartiers, enlever trognons et pépins et couper en fines lamelles.

Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords, piquer le fond avec une fourchette. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7) pendant 10 minutes. Égoutter les pruneaux. Verser la crème sur la pâte. Couper le beurre en petits dés. Déposer les rondelles d'orange sur le pourtour, les lamelles de pomme au centre et disposer les pruneaux régulièrement, parsemer avec les dés de beurre. Dans une casserole faire un sirop en dissolvant à chaud le sucre restant dans une cuillère à soupe d'eau; en arroser la tarte et mettre à four chaud pour 30 minutes. Sortir du four et laisser totalement refroidir avant de consommer.

Boisson :

Un Saint-Véran servi à 9°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.