

Tartes

Tarte aux fruits rouges



55 min 20 min 20 min 15 min 341

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du biscuit

- 1 Mettre le beurre en coupé en morceaux dans le robot pâtissier équipé de la feuille.
- 2 Faire tourner à vitesse moyenne. Ajouter petit à petit le sucre semoule.
- 3 Baisser la vitesse et ajouter la farine.
- 4 Arrêter le robot quand la pâte prend la texture d'un crumble.
- 5 Faire préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 6 Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four.
- 7 Déposer la pâte en morceaux sur le papier sulfurisé.
- 8 Faire cuire au four pendant 20 minutes environ.
- 9 Lorsque le biscuit a une belle couleur caramel, le sortir du four.
- 10 Pendant que le biscuit est encore chaud, le couper en petits carrés pour qu'il soit plus facile à émietter par la suite.
- 11 Faire glisser le papier avec le biscuit hors de la plaque pour qu'il refroidisse plus rapidement.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le biscuit

125 g **Beurre**
125 g **Farine**
70 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le fond de tarte

70 g **Riz soufflé**
60 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

800 g **Fruits Rouges**

Étape 2

Préparation du fond de tarte

- 1 Disposer le beurre dans un bol, le mettre pendant 30 secondes au micro-ondes pour le faire fondre rapidement.
- 2 Sortir le beurre fondu du micro-ondes, le battre à l'aide d'un fouet pour le rendre homogène.
- 3 Couper le biscuit refroidi en petit morceaux, les placer dans un cul de poule.
- 4 Ajouter du riz soufflé pour donner du croustillant à la pâte, mélanger.
- 5 Puis ajouter le beurre fondu. Mélanger.
- 6 A l'aide d'une cuillère, déposer le mélange beurre et biscuit dans le fond des cercles à entremets disposés sur le papier sulfurisé.
- 7 Bien tasser avec le dos de la cuillère pour qu'il soit bien compact.
- 8 Sans cercle à entremets, déposer un peu de pâte sur la papier sulfurisé et la tasser avec le dos de la cuillère. Puis tailler la pâte en carré à l'aide d'un couteau à grande lame.
- 9 Mettre les fonds de tarte au réfrigérateur pendant 15 minutes pour que le biscuit refroidisse.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les pâtes du réfrigérateur.
- 2 Tapoter avec un couteau sur les bords du cercle pour créer des vibrations et permettre un démoulage plus facile.
- 3 Puis retirer le cercle. Transvaser le fond de tarte sur une assiette.
- 4 Disposer joliment les fruits sur le fond de tarte. Alternier fruits rouges et fruits noirs.
- 5 Ne pas hésiter à calibrer les fruits pour un rendu plus net.