

Tarte à la crème pâtissière et aux fruits



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn

Une tarte à décliner selon les saisons, avec les fruits à votre disposition.

Ingrédients

- 1 pâte sablée
- fruits frais et/ou au sirop - ici, kiwis, bananes et pêches
- gelée de groseilles
- 50 g de farine
- 75 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 500 ml de lait
- 1 gousse de vanille

Préparation

- 1 Préparez la crème pâtissière. Mélangez dans un récipient les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez ensuite la farine puis l'équivalent d'un demi verre de lait. Faites tiédir le lait restant dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux. Quand le lait est tiède, retirez la gousse et ajoutez le mélange œufs-sucre-farine. Faites cuire doucement, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que la crème épaississe. Comptez une dizaine de minutes. Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir et réservez au réfrigérateur.
- 2 Etalez la pâte sablée dans un moule à tarte et piquez-la à l'aide d'une fourchette.
- 3 Faites-la cuire à blanc, au four, à 180°C (th.6). Pour cela, recouvrez la pâte de papier sulfurisé et déposez-y un moule d'une taille inférieure à celui du plat à tarte, pour éviter que la pâte ne gonfle. Cette astuce remplace les billes de cuisson.
- 4 Répartissez ensuite sur la pâte la crème pâtissière de manière homogène et disposez les fruits par dessus.
- 5 Badigeonnez l'ensemble de gelée de groseilles à l'aide d'un pinceau de cuisine.

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur [Certi'Ferme.com](#).

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

