

TARTE AUX FRUITS EXOTIQUES

Pour 8 personnes

Fait par : Kentin Paris et Ryan Hambling

Le : 21/02



1. FOND DE TARTE BRISEE

- 80 g de poudre d'amandes
- 40 g de farine de riz
- 50 g d'arrow-root
- Sel
- 3 cl d'huile de colza
- 1 œuf
- 5 cl d'eau

Mélanger et tamiser toute les matières sèches avec

Mélanger l'œuf et l'eau, l'huile.

Pétrir la pâte et former une boule.

Abaisser la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Bloquer la pâte au froid pour détailler ensuite

Cuire à T° 170

2. CREME PATISSIERE

- 50 cl de lait végétal
- 40 g de sucre
- 2 œufs entiers
- 30 g de Maïzena
- 1 gousse de vanille

Réaliser le lait végétal : 1 l d'eau / 400 g de poudre d'amandes. Infuser 15/20 mn, passer, récupérer le lait.

Porter à ébullition le lait et la vanille.

Blanchir les œufs avec le sucre, incorporer la Maïzena.

Verser une part du lait avec le sucre puis reverser dans la casserole.

Epaissir la crème pâtissière jusqu'à frémissement.

Réserver au frais.

Ou

- 1 l Lait d'amandes
- 120 g sucre roux
- 4 jaunes d'œuf
- 60 g Maïzena
- 1 gousse de vanille

Porter à ébullition le lait et la gousse de vanille.

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, incorporer la maïzena.

Verser une part du lait avec le sucre puis reverser dans la casserole.

3. FRUITS EXOTIQUES

- 500 g d'ananas
- 250 g de kiwis
- 700 g de bananes
- 350 g de kaki

Eplucher et couper les fruits.

4. DRESSER

Garnir le fond de tarte avec la crème pâtissière.

Disposer les fruits exotiques sur la crème pâtissière.

Autre pâte :

Attention allergie à fruits à coques

170 g de poudre d'amandes

80 g de poudre de noisettes

30 g de farine de châtaignes

1 œuf

50 g d'huile de noisettes