



Les Recettes de Stéphane

www.chateaudesallues.com

TARTE AUX FRUITS DES ALLUES

Nb pers.

8

Catégorie

Desserts

Ingrédients

Ingrédients de l'appareil :

5 cuillères à soupe de farine
tamisée

3 cuillères à soupe de lait

3 cuillères à soupe de sucre
en poudre

2 cuillères à soupe d'huile

1 œuf entier battu

½ sachet de levure chimique

1 pincée de sel

1/2 cuillère à café d'extrait
de vanille

Garniture aux fruits :

Fruits murs du jardin
(prunes, ou pommes, ou
quetsches, ou abricots etc....)

Dorure :

125 gr de beurre

4 cuillères à soupe de sucre
en poudre

4 cuillères à soupe de poudre
d'amandes

1 œuf entier battu

Instructions

- Mélanger au fouet tous les ingrédients de l'appareil afin d'obtenir une consistance 'au ruban'
- Beurrer et fariner une tourtière
- Verser l'appareil et répartir dans la tourtière
- Disposer dessus les fruits pelés et coupés en gros quartier si vous utilisez des pommes ou poires, et côté chair dessus si vous utilisez des abricots, prunes
- Cuire à four thermostat 180° jusqu'à obtention d'une légère coloration dorée
- Préparer la dorure : faire fondre le beurre, ajouter le sucre et mélanger, laisser tiédir puis verser l'œuf entier battu ; bien mélanger pour obtenir une émulsion onctueuse, ajouter la poudre d'amandes
- Verser la dorure sur la tarte dorée, laisser cuire 10 mn environ
- Servir tiède ou froid

Remarques

