



TARTE MELON & PASTÈQUE ??

NIVEAU
Difficile

TEMPS DE PRÉPARATION
30 Minutes

TEMPS DE CUISSON
30 Minutes

POUR
8 Personnes

Les ingrédients

Pour la garniture :

1 melon ?
1 pastèque ?
quelques feuilles de menthe

Pour la pâte sucrée :

150 g de beurre ?
1 oeuf ?
100 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
250 g de farine
2 g de sel ?

Pour la crème pâtissière :

25 ml de lait ?
60 g de jaunes d'oeufs
60 g de sucre
25 g de maïzena
25 g de



LES ÉTAPES

Pour la pâte à tarte :

1. Mélangez le beurre et le sucre glace. Ajoutez l'œuf, la farine, la poudre d'amande et le sel. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et placez-la 2h au réfrigérateur.
3. Après 2 h : étalez la pâte sur 2 cm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie. Disposez la pâte dans un moule à tarte, coupez l'excédent de pâte et piquez-la à l'aide d'une fourchette. Faire cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Pour la crème pâtissière :

1. Dans un saladier : mélanger les œufs, la moitié du sucre et la Maïzena.
2. Dans une casserole : mettre le lait, la moitié du sucre, la gousse de vanille grattée et le gingembre râpé. Faire bouillir puis verser un tiers de la préparation sur le mélange œuf-sucre-Maïzena. Fouetter pour obtenir un mélange lisse.
3. Remettre l'ensemble dans la casserole et faire cuire à feu moyen sans cesser de fouetter.
4. Quand la crème commence à épaissir, retirer la casserole du feu, ajouter le beurre et remuez.
5. Placer la crème au réfrigérateur au moins une heure avec un film étirable sur la surface (pour empêcher que la crème soit en contact avec l'air).

Pour le montage de la tarte melon pastèque :

1. Garnir le fond de tarte avec la crème pâtissière refroidie.
2. Couper le melon et la pastèque en rondelle de 2 cm d'épaisseur. Disposer joliment les tranches de fruits en alternant les tailles et les couleurs. Décorer de quelques feuilles de menthe fraîche.
3. Laisser la tarte au réfrigérateur un heure au moins. La sortir 15 minutes avant de servir. Bon appétit ! ?