

La liste de courses

La pâte

- 250 g de farine
- 150 g de beurre mou
- 90 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 œuf
- 2 pincées de sel

La crème

- 20 cl de crème liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 10 g de sucre en poudre

La garniture

- des fruits de saison

Une tarte de fruits de saison

1



Écrase le beurre avec une fourchette jusqu'à ce qu'il devienne comme une pommade.

Ajoute le sucre glace, la poudre d'amandes, l'œuf et le sel. Mélange bien.

2



Ajoute la farine et pétris un peu.

Laisse reposer la pâte 1 heure au moins au frais.

3



Préchauffe le four à 170° C. Étale la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Enlève un trou au centre.

Enfourne 20 minutes.

4



Verse la crème liquide dans un saladier et place-le 15 minutes au congélateur pour que l'ensemble soit bien froid.

Fouette la crème en chantilly jusqu'à ce qu'elle ait triplé de volume.

5



Ajoute le mascarpone et le sucre en poudre, et fouette encore 30 secondes. Étale la crème délicatement sur la pâte.

6



Pèle les fruits et découpe-les en quartiers. Place-les sur la crème pour former une jolie couronne.