

Tarte aux fruits rouges

15 minutes de préparation – 20 minutes de cuisson

Ingrédients

1 pâte brisée
Environ 250g de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles, cassis)
50cl de crème fleurette (bien fraîche)
150g de sucre glace
1 jaune d'œuf



Préparation

Préchauffez le four pendant à 180°C pendant une dizaine de minutes. Etalez la pâte brisée sur une plaque et utilisez un pinceau pour la badigeonner de jaune d'œuf. Faites cuire la pâte pendant environ 20 minutes.

Pendant ce temps nettoyez et équeutez les fruits rouges. Placez la crème dans un saladier et montez la chantilly. Ajoutez progressivement le sucre glace.

Sortez le fond de tarte du four, laissez la refroidir puis la crème chantilly à l'aide d'une poche à douille. Réaliser une spirale sur le centre de la tarte en commençant par le centre. Déposez les fruits de façon harmonieuse et terminez en décorant les bords avec le reste de chantilly. Saupoudrez d'un peu de sucre glace et servez rapidement afin de conserver le croquant de la tarte.