

LA TARTE AUX FRUITS DE JÉRÔME

POUR 8 GOURMANDS

POUR LA PATE SUCREE

Dans le bol du robot, mettre le sucre et le beurre pommade. Mélanger avec la feuille. Ajouter l'œuf entier et la farine sans trop pétrir. S'arrêter quand la pâte forme des gros morceaux.

Fraser 1 ou 2 fois la pâte pour la rendre homogène, la mettre en boule, la filmer et la garder au réfrigérateur au moins une demi-heure.

Étaler et foncer la pâte dans le moule ou le cercle. Garder au réfrigérateur et préparer la crème d'amande.

POUR LA CREME D'AMANDE

Dans le bol du robot, mettre le sucre et le beurre pommade. Mélanger avec la feuille. Ajouter l'œuf entier puis la poudre d'amande, l'étaler dans le fond de tarte.

Cuire l'ensemble à 180°C pendant 20 minutes jusqu'à ce que la crème d'amande soit dorée. Laisser refroidir.

POUR LA CHANTILLY

Mettre la crème et le mascarpone dans la cuve du robot et battre au fouet jusqu'à ce que la chantilly soit bien ferme.

Pocher la crème chantilly sur le fond de tarte.

Couper et disposer les fruits sur la tarte.

Pour la pâte sucrée :

- 150 g de beurre
- 95 g de sucre
- 1 œuf
- 30 g d'amande en poudre
- 250 g de farine
- 5 g de sel

Pour la crème d'amande :

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 100 g d'amande en poudre
- 2 œufs

Pour la crème chantilly :

- 200 g de crème fraîche
- 100 g de mascarpone
- 50 g de sucre
- 1 c à s de vanille liquide