

TARTE AU MELON



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 250g Farine (la pâte)
- 140g Beurre (la pâte)
- 140g Beurre (la pâte)
- 100g Sucre (la pâte)
- 1 Oeuf (la pâte)
- 100g Sucre (la crème d'amande)
- 100g Poudre d'amande (la crème d'amande)
- 10g Féculé de maïs (la crème d'amande)
- 10g Muscat (la crème d'amande)
- 100g Beurre (la crème d'amande)
- 1 Oeuf (la crème d'amande)
- 1 Beau Melon
- 2 Feuilles de gélatine (le nappage)
- 50g Muscat (le nappage)
- 2cs Sucre (le nappage)
- 10 Feuilles de menthe (le nappage)

Préparation:

- Pâte (Préchauffer le four à 180°): Mettre 250g farine, 140g beurre et 100g sucre dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 6.
- Ajouter l'œuf et mixer 30 sec/vitesse 6.

Graisser le moule à tarte (moi j'ai choisi un rectangle) Puis à la main façonner le fond de tarte. Faire des trous avec une fourchettes. Placer une feuille de cuisson puis les petites billes de cuisson à blanc / ou haricot sec par dessus. Puis placer au four 20 minutes à 180°

- La crème d'amande: Mettre 100g sucre dans le bol et pulvériser 10 sec/vitesse 10.
- Ajouter 100g de poudre d'amande, 10g féculé de maïs, 10g muscat, 100g beurre et l'œuf, puis mixer 35 sec/vitesse 3. Étaler la crème d'amande sur le fond de tarte. Enfourner et cuire 15 minutes à 180 °C.
- Former des billes de melon à l'aide d'une cuillère parisienne, en réservant le jus dans un récipient. A la sortie du four, laisser refroidir complètement la tarte avant de la décorer de billes de melon et réserver.

- Le nappage : Nettoyer le bol

Mettre les 2 feuilles de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide.

- Mettre le jus de melon, 50g muscat, 2cs sucre et les 10 feuilles de menthe dans le bol, puis chauffer 5 min/90°C/vitesse 2.

- Ajouter la gélatine égouttée et mélanger 10 sec/vitesse 3. Laisser tiédir le nappage avant d'en badigeonner la tarte à l'aide d'un pinceau de cuisine. Décorer de quelques feuilles de menthe. Servir très frais.