

Tarte au fruit de la passion



Temps: < 60 min

INGRÉDIENTS POUR 10 À 12 PORTIONS

PÂTE

1 œuf

2 jaunes d'œuf

20 g de sucre cristallisé

2 cs de lait entier

250 g de farine fleur

½ cc de sel marin fin

180 g de beurre mou, coupé en morceaux

POUR SERVIR

Crème fraîche (facultatif)

GARNITURE AU FRUIT DE LA PASSION

6 œufs

2 jaunes d'œuf

250 g de sucre cristallisé

400 g de pulpe de fruits de la passion, ce qui correspond à environ 15 fruits, plus 2 à 3 fruits de la passion pour servir

250 g de mascarpone

125 ml de crème entière

PRÉPARER LA PÂTE Mélanger l'œuf entier, les jaunes d'œufs, le sucre et le lait dans une jatte. Tamiser la farine et le sel sur le plan de travail, répartir les morceaux de beurre et les incorporer rapidement à la farine avec les doigts. Des petits morceaux de beurre doivent encore être visibles.

Ménager un puits dans la pâte, verser le mélange aux œufs, couvrir avec la farine qui n'est pas encore incorporée, puis travailler le tout avec les doigts jusqu'à ce que le liquide soit à peine absorbé.

Appuyer sur la pâte avec les paumes pour que les morceaux de beurre soient bien mélangés au reste de la pâte. Attention à ne pas trop travailler la pâte.

RÉFRIGÉRER LA PÂTE Façonner la pâte en un rectangle de 2 cm d'épaisseur, l'envelopper de film alimentaire et la laisser reposer au frais au moins 3 h, et idéalement toute la nuit.

Abaissier la pâte sur 3 mm sur une surface farinée.

FONCER LE MOULE Tapisser avec la pâte un moule à charnière de 24 à 28 cm de diamètre. La pâte doit dépasser le bord de 1 cm. Il faut que la pâte soit bien collée contre les parois pour éviter la formation de bulles d'air.

Réfrigérer la pâte étalée au moins 3 h, et idéalement toute la nuit.

PRÉPARER LA GARNITURE Bien mélanger les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol du robot de cuisine. Ajouter la pulpe des fruits de la passion, le mascarpone et la crème, et bien mélanger. Passer le mélange ainsi obtenu à travers un tamis fin à l'aide d'une cuillère et réserver.

Préchauffer le four à 180 °C (165 °C pour un four à chaleur tournante)

CUIRE LA PÂTE À BLANC Couper la pâte qui dépasse du moule à charnière, la conserver pour combler les trous éventuels. Couvrir de papier sulfurisé et de haricots secs ou de perles de céramique prévues à cet effet et cuire la pâte à blanc pendant, environ 35 à 40 minutes. Retirer le papier sulfurisé et les poids, éliminer les éventuelles bulles avec un torchon et prolonger la cuisson de 10 minutes. Sortir du four, remettre le papier sulfurisé et les poids et laisser refroidir 15 minutes.

Réduire la température du four à 120 °C

GARNIR LA TARTE Si de la mousse s'est formée sur la garniture, enlevez-la et mélangez à nouveau la garniture. Verser soigneusement la garniture dans le moule à charnière préparé en allant presque jusqu'au bord. Passer un morceau de papier absorbant sur la surface pour retirer le reste de mousse.

ENFOURNER LA TARTE Cuire la tarte environ 40 minutes, le mélange doit encore être tremblotant au milieu.

DRESSAGE Réfrigérer au moins 2 h et servir avec la crème fraîche et un peu de la pulpe de fruit de la passion.