



Tarte aux fruits

(Fraises, melon, ananas)

Ingrédients pour un moule de cm 35x11 :

250 g de farine
130 g de beurre
30 g d'amandes en poudre
1 oeuf+2 CàS d'eau
1 g de levure
1 pincée de sel
1 brick de crème de coco Kara de 400 ml
1 sachet de Chantifix

50 g de sucre glace
vanille en poudre
fruits, feuilles de menthe, graines de sucre

Préparation :

- Préparer la base comme d'habitude, avec les chutes faire un boudin pour en sortir de petits biscuits ronds qui seront, eux aussi, utilisés en décoration.
- Une fois la base refroidie monter la crème de coco, bien froide, avec le Chantifix mélangé au sucre et à la vanille en poudre.
- Pocher la crème et terminer avec les fruits lavés et découpés : ananas en triangles, boules de melon, fraises en quartiers... petites feuilles de menthe, perles de sucre coloré, biscuits...

Cette tarte est très peu sucrée, si on veut que ça soit plus sucré parsemer du sucre glace en finition et ajouter 40 g de sucre dans la base.

