

Tarte aux fruits.



Température : 210°C

Taux d'humidité : 0%

Cuisson : 50 min

Ingrédients pour 8 à 12 personnes :

600 g de fruits (pommes, prunes, rhubarbe, abricots)

1 pâte feuilletée pur beurre

6-8 meringues, grossièrement émiettées

30 g d'amandes en poudre

3 œufs

2½ dl de crème demi-écrémée

Quelques gouttes d'arôme à votre goût (vanille, rhum, amande, citron, orange)

30 g d'amandes effilées

Préchauffez le four à 210°C, 0% d'humidité.

- Préparez les fruits et, selon les variétés, pelez-les, coupez-les en deux ou en quatre, râpez-les ou détaillez-les en petits morceaux.
- Foncez un plat à tarte rond avec la pâte et piquez le fond plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- Parsemez de meringues sommairement émiettées et d'amandes en poudre. Disposez uniformément les fruits coupés ou râpés.
- Fouettez les œufs, la demi-crème et l'arôme puis versez de manière égale sur les fruits.
- Saupoudrez avec les amandes effilées.
- Faites cuire 50 min sur le deuxième niveau de cuisson en partant du bas.