

les recettes d'Alice

Tarte coup de soleil, poêlée de fruits rouges



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



10 minutes



facile

Ingrédients

250 gr de farine
200 gr de fruits rouges
125 gr de beurre
1 baton de cannelle
250 gr de sucre

1/2 c à c de poivre de Sichuan
6 œufs, 2 c à s de cassonade
1/2 c à c de cinq baies
1/2 c à c de levure
10 cl de crème fraîche

Matériel nécessaire

1 chalumeau de cuisine 1 robot 1 emporte-pièce de 10 cm

Préparation et réalisation

- 1- Dans la cube du robot mettre le beurre, 125 gr de sucre, la farine, la levure et 1 œuf puis mélanger. Faire une boule, et étaler la pâte sur 30 cm et détailler à l'emporte pièce 4 ronds.
- 2- Les déposer sur une feuille de silicone et les cuire 10 min à 180 °.
- 3- Dans une casserole mettre les fruits avec 60 gr de sucre, la cannelle, les baies et le Sichuan. Porter à ébullition et refroidir.
- 4- Dans une casserole fouetter 5 jaunes avec 50 gr de sucre puis ajouter la crème et faire épaissir sur le feu sans bouillir. Refroidir.
- 5- Répartir de la crème sur les sablés et saupoudrer de cassonade puis les brûler comme des crèmes brûlées.

Conseils et astuces

Accompagner ces sablés dans les assiettes de la compotée de fruits et éventuellement d'une boule de sorbet.

Alice Délice

