



# Tarte briochée aux fruits exotiques

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire

Pour 6 pers.

Préparation | 1h30

Cuisson | 35 à 45 min

Repos | 1h30

## INGRÉDIENTS

- 375 g de farine
- 130 g de beurre mou
- 12 g de levure fraîche
- 3 oeufs
- 3 cuil à soupe de sucre
- 0.5 cuil à café de sel
- 330 ml de crème liquide entière
- 165 g de mascarpone
- Vanille en poudre
- 28 g de sucre en poudre
- Fruits de saison

### Préparation du fond brioché

Mettre dans la cuve du robot muni du crochet : le sel, le sucre, les œufs, la farine et la levure émiettée sur la farine.

Pétrir jusqu'à ce que les éléments soient amalgamés puis ajouter le beurre en dès.

Pétrir jusqu'à ce que tout le beurre soit incorporé et que la pâte soit lisse et se décolle complètement du bol.

Couvrir et laisser doubler de volume.

Beurrer et fariner le moule à tarte, déposer la pâte et l'étaler avec le bout des doigts en faisant bien remonter le bord puis saupoudrer de sucre.

Enfournez pour 35 à 45 min de cuisson dans un four préchauffé à 220°C. Réservez jusqu'au complet refroidissement.

### **Préparation de la crème chantilly mascarpone**

Dans le bol de votre robot, mettre la crème liquide et le fouet, réservez au congélateur 15 min.

Ajoutez le mascarpone, le sucre, la vanille et monter le tout en chantilly bien ferme.

### **Dressage de la tarte**

Décerclez votre fond brioché

Pochez la chantilly dessus à l'aide d'une poche à douille munie de la douille que vous souhaitez ou si vous n'en avez pas avec une maryse.

Lavez vos fruits, les couper et disposez-les sur la chantilly selon vos goûts.