

Tarte aux fruits frais

Recette pour 6 personnes

110 g de beurre mou
150 g de sucre
1 gros œuf
1 C à café de vanille liquide
le zeste d'un demi-citron
1 C à soupe de jus de citron
200 g de farine
1 C à café de crème de tartre (facultatif)
½ C à café de bicarbonate de sodium
¼ C à café de sel

200 g de petit suisses (ou de fromage à la crème type St Morêt ou Philadelphia)
80 g de sucre glace
1 C à café de vanille liquide
1 C à soupe de jus de citron
le zeste d'un demi citron

fruits frais (framboises, fraises, myrtilles, kiwi, cerises, raisins, ananas...)

Préparation

Préchauffe ton four à 180°C. Beurre un moule (à tarte ou à charnière, ou même une plaque à pizza) dont le diamètre est d'environ 25 cm.

Bats au mixeur le beurre et le sucre pendant 2 minutes, ajoute ensuite l'œuf, la vanille, le citron (zeste + jus). Incorpore ensuite les ingrédients secs sans trop travailler la pâte. Étale la pâte dans le moule de façon uniforme. Fais cuire 12 minutes jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laisse refroidir sur une grille.

Dans un grand bol, bats les petits suisses avec le sucre glace, la vanille, le jus et le zeste du citron. Étale ce mélange sur la pâte cuite refroidie, en laissant 1 cm sur les bords. Dispose tes fruits sur le dessus. Mets au réfrigérateur le temps de servir (pas plus de 12 heures, sinon la croûte sera molle).

