

Feuilleté aux fruits rouges et crème mentholée

CUISIMAGES

Réf :
5510

Type :
Tarte

Préparation :
20 min
Repos: 30min

Cuisson :
10+10min
A 200°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 300g de fraises
 - 100g de framboises
 - 2 pâtes feuilletées
- Crème pâtissière :
- 330ml de lait
 - 50g de farine
 - 40g de sucre poudre
 - 30g de sucre de canne
 - 1 œuf + 1 jaune
 - feuilles de menthe
 - 1 cuillère à soupe de liqueur de menthe



Préchauffez le four à 200°C pendant 15 min.

Coupez 4 cercles de pâte feuilletée et badigeonnez les de jaune d'œuf.

Enfournez pour 10 min puis coupez les en 2.

Portez le lait à ébullition.

Coupez les feuilles de menthe et faites infuser dans le lait chaud.

Filtrez.

Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre à l'aide d'un fouet.

Ajoutez la farine progressivement et mélangez bien le tout.

Versez le lait chaud tout en continuant de mélanger.

Versez à nouveau dans la casserole afin de cuire la crème, sur feu modéré. Mélangez sans cesse à l'aide d'une spatule.

Lorsque la crème commence à épaissir, ajoutez la liqueur de menthe.

Dans une poêle, déposez les fruits rouges saupoudrés de sucre de canne.

Mélangez afin de recouvrir les fruits de sirop.

Versez la crème mentholée dans le feuilleté et répartissez les fruits rouges de façon harmonieuse.



Conseils
Variante
Vin