

# Tarte tatin, melon cuit au miel de Corse

Pour 8 personnes Réalisation : facile

---

## INGREDIENTS

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 2 ou 3 melons bien mûrs (selon la grosseur)
- 5 cuillères à soupe de miel de Corse
- 50 g de beurre

Coupez des tranches de melon pas trop épaisses (2 cm idéalement) et enlevez la peau et les pépins. Faites chauffer le beurre et le miel dans une grande poêle. Quand ce mélange frémit, déposez les tranches de melon sur le côté et laissez confire en les retournant de temps en temps. Quand les tranches sont cuites et bien tendres, les déposer au fond d'un moule en les serrant au maximum. Recouvrir avec la pâte feuilletée et faire cuire 30 à 40 mn pour que la pâte soit dorée. A la fin de la cuisson, sortez le moule et laissez reposer 10 minutes. Puis démoulez sur le plat de service. Servir cette tatin bien fraîche.

# UNE ENVIE DE TARTE ?



---

## Tarte aux prunes, crème de noisette

Pour 6 personnes Réalisation : facile Cuisson : 45 mn à 180°C

---

## INGREDIENTS

### Ingrédients

1 pâte sablée

8 grosses prunes noires

50 g de noisettes en poudre

2 jaunes d'œuf  
100 g de sucre roux  
10 cl de crème liquide  
2 cuillère à soupe de glaçage neutre

### **La crème de noisette**

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre roux et la crème liquide. Ajoutez la poudre de noisette. Réservez.

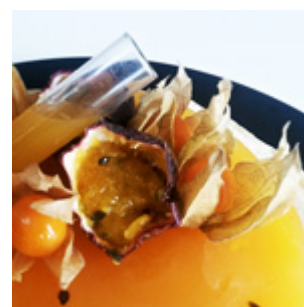
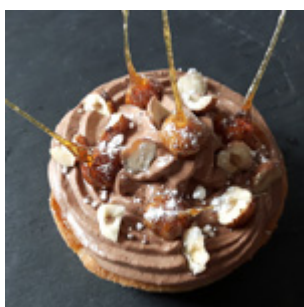
### **Montage**

Préchauffez votre four à 180°C. Étaler la pâte brisée au fond d'un cercle de 16 cm de diamètre. Versez la crème de noisette sur 1 cm de hauteur. Coupez les prunes noires en quartier et disposez-les sur la crème de noisette. Enfourez pour 45 mn.

### **Pour le décor**

A la fin de la cuisson, chauffez le glaçage neutre, puis nappez votre tarte. Laissez refroidir à température ambiante.

## **UNE ENVIE DE TARTE ?**





---

# Mousse fruit de la passion et tofu soyeux

8 personnes

Réalisation : facile

Préparation : 45mn

Cuisson : aucune

---

## INGREDIENTS

450 g de pulpe de fruit de la passion

80 g de sucre semoule

9 feuilles et demi de gélatine 200 bloom or

400 g de tofu soyeux

1 gousse de vanille, grattée

200 g de crème liquide entière

3 cuillères à soupe de sucre glace

---

# MATERIEL

1 moule de 16 cm de diamètres

## REALISATION

### Préparation de la mousse au fruit de la passion

Faire bouillir la pulpe de fruit de la passion avec le sucre, durant quelques minutes. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide, pour la ramollir. Battre au batteur électrique, le tofu soyeux avec les graines de la gousse de vanille. Ajouter la gélatine bien essorée à la pulpe de fruit de la passion. Laisser refroidir à température ambiante. Monter la crème liquide en la fouettant avec le sucre glace, puis la mélanger délicatement au tofu soyeux vanillé. Ajouter la pulpe de fruit de la passion refroidie, bien mélanger. Verser cette préparation dans le moule, et entreposer au frigo durant une nuit.

### Décoration

Le lendemain, démouler la mousse sur le plat de service. Décorer selon l'inspiration.

---

# TRES EXOTIQUES

