

# Tarte croquante aux brugnons et caramel

Aujourd'hui je vous propose une tarte ultra facile et délicieuse qui résulte d'une petite erreur: il nous est tous arrivé d'acheter des fruits en super marché et au final de se retrouver avec un produit trop dur et peu sucré... C'est ce qui est arrivé à mon père récemment: les brugnons qu'il avait choisis étaient immangeables. Plutôt que de les jeter, je les ai juste fait revenir à la poêle avec du sucre muscovado et j'ai réaliser une tarte toute simple: juste les fruits et pas de crème en plus. Malgré le manque de qualité des fruits la tarte était excellente! Le sucre muscovado, en caramélisant, a compensé l'acidité des fruits et leur a amené un délicieux goût de réglisse.

Le problème de la plupart des tartes aux fruits, c'est qu'elles ramollissent à cause de l'humidité des fruits que l'on dispose dessus. Je vous livre aujourd'hui un petit secret pour que cela nous vous arrive plus! Ainsi vos tartes aux fruits seront toujours bien croquantes...



Tarte croquante aux brugnons et caramel

## Ingrédients pour une tarte de 6/8 personnes

- une pâte brisée du commerce ou encore mieux une pâte brisée maison
- 5 brugnons ...pas mûrs
- une noix de beurre
- 3 cuillerées à soupe de sucre muscovado: le sucre muscovado est un sucre de canne complet, non raffiné en provenance des Philippines et de l'Île Maurice. Il est de couleur brun foncé avec une forte teneur en mélasse, ce qui lui procure un goût prononcé. Vous le trouverez dans les épiceries bio.
- des feuilles de menthe
- deux cuillerées à soupe de poudre d'amande
- du mycryo: c'est une poudre 100 % à base de beurre de

cacao. Saupoudrée sur vos fonds de tarte juste sorties du four, elle formera une fine barrière étanche qui protégera la pâte de l'humidité des fruits. La tarte restera bien croquante. Vous pouvez en commander en cliquant [ici](#).

Si vous voulez faire votre pâte brisée vous-même:

- 250 g de farine
- 125 g de beurre salé mou mais pas fondu
- un œuf battu
- une cuillerée à soupe rase d'eau: cette dernière n'est pas obligatoire. Elle sera utile si votre pâte n'est pas assez humide après l'ajout de l'œuf.

## Préparation

Si vous faites votre pâte vous-même

- Dans le bol du robot versez la farine que vous aurez tamisée.



Tamisez la farine

- Rajoutez le beurre ramolli à la farine. Mélangez bien.



Ajoutez le beurre

- Battez l'œuf et ajoutez-le à la préparation précédente. Puis ajoutez l'eau. N'oubliez pas : vous n'en utiliserez peut-être pas toute la quantité d'eau donc ajoutez-la progressivement à la pâte. La quantité dépend du taux d'humidité de votre farine.



Battez légèrement le jaune  
à la fourchette

- Mélangez jusqu'à ce que **la pâte se détache des bords du récipient.**



La pâte est prête.

- Versez votre préparation sur votre plan de travail légèrement fariné, puis écrasez-la sous la paume de la main de manière à bien l'amalgamer. Travaillez lentement de manière à ne pas chauffer la pâte et obtenir un mélange homogène. Puis formez une boule et emballez-la dans du film alimentaire. Placez 30 mn au réfrigérateur.



- Étalez votre pâte au rouleau.



Étalez la pâte finement à l'aide d'une rouleau



- Disposez la pâte dans votre moule anti adhésif et découpez le trop plein de pâte avec un petit couteau. Puis recouvrez la pâte d'un papier cuisson. Recouvrez le tout avec des billes en céramique ou des légumes secs. Remettez l'ensemble au frigo pour 1/2 heure pour laisser la pâte se reposer et redurcir. Cuire à 180° pendant 20 mn environ.



Posez un papier cuisson et disposez des billes en céramique

- A la sortie du four ôtez les billes et le papier (attention c'est chaud) et saupoudrez régulièrement de mycryo toute la surface de la tarte. Cette opération doit se faire quand le fond de tarte est **bien chaud** pour faciliter la fonte de la poudre de mycryo.



A la sortie du four saupoudrez de mycryo

- On s'occupe maintenant des fruits. Coupez-les chacun en 10 à 12 quartiers. Faites fondre dans une poêle une petite noix de beurre et ajoutez 3 belles cuillerées de sucre muscovado. Déposez les quartiers de brugnons et laissez caraméliser.



Déposez les quartiers de brugnons et laissez caraméliser

- Saupoudrez un petit fond de poudre d'amande et disposez les quartiers de brugnons. Versez le restant de jus caramélisé sur les brugnons et enfournez de nouveau pendant 5 mn à 180°.



Saupoudrez un petit fond de poudre d'amande et disposez les quartiers de brugnons

- Ciselez la menthe. Gardez quelques feuilles entières

pour la présentation. Saupoudrez la menthe sur la tarte.



Ciselez la menthe



Saupoudrez de menthe



Tarte croquante aux brugnons  
et caramel

▪ Et maintenant on déguste...





Tarte croquante aux brugnons et caramel



Tarte croquante aux brugnons et caramel





Tarte croquante aux brugnons et caramel