

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Tarte au melon



Niveau



Facile

Préparation



15 min

Cuisson



30 min

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

Chez Panier des champs :

- 3 blancs d'œufs
- 700 g de melon en billes (soit un melon entier de 1 kg à 1,2 kg)

En épicerie :

- 1 pâte feuilletée
- 250 g de mascarpone
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre
- 25 g de beurre
- 2 cs de pistaches
- 10 cl de muscat



EN CUISINE !

- Préchauffer le four à 200° (th. 6/7)
- Piquer la pâte feuilletée de quelques trous, la recouvrir de papier cuisson puis d'un poids pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson. Enfourner pour 30 mn environ, jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite et bien dorée. 10 mn avant la fin de cuisson, ôter les poids. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.
- Fouetter vivement le mascarpone avec le sucre vanillé. Monter les blancs en neige ferme, puis les incorporer au mascarpone délicatement.
- Étaler le mélange au mascarpone sur le fond de tarte refroidi. Lisser et réserver au réfrigérateur.
- Découper le melon en formes de billes. Réserver le jus du melon.
- Faire fondre le beurre dans une poêle, puis ajouter le sucre et laisser cuire quelques minutes pour obtenir un caramel clair. Mettre les billes de melon dans la poêle et les faire rouler délicatement avec une cuillère pour les enrober de caramel.
- Ajouter le muscat dans la poêle, ainsi que le jus de melon. Laisser réduire de moitié jusqu'à obtention d'une sauce bien sirupeuse.
- Concasser grossièrement les pistaches.
- Au dernier moment, disposer les billes de melon sur la tarte. Parsemer les pistaches concassées. Servir la tarte avec le caramel au muscat.

BON APPÉTIT