



TARTE MELON ET YOGOURT



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réussite assurée



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

POUR LA PÂTE

200 g Farine

100 g Beurre, mou

1 Œuf(s)

1 pincée Sel

2 cs Sucre glace

1 cs Eau

POUR LA CRÈME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Limette(s)

100 g Yogourt nature

70 g Sucre

150 g Crème entière, fouetté

POUR LA GARNITURE

0.5 Melon cantaloup

0.5 Melon

1 sachet(s) Gelée à tarte

PRÉPARATION

1. Pour la pâte, pétrir la farine avec le beurre, l'œuf, le sel, le sucre en poudre et l'eau jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Couvrir de film alimentaire et laisser reposer une trentaine de minutes au réfrigérateur.
2. Préchauffer le four à 190 °C (chaleur supérieure et inférieure).
3. Abaisser la pâte et en garnir un moule à tarte ou un moule à charnière (de 26 cm de diamètre) en réalisant une bordure de 3 cm environ.
4. Piquer le fond plusieurs fois à la fourchette. Couvrir de papier sulfurisé et lester de pois secs. Cuire à blanc 20 à 25 minutes au four préchauffé.
5. Retirer le papier sulfurisé et les pois secs. Bien laisser refroidir le fond.
6. Pour la crème: battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Presser les limettes et en râper le zeste. Ajouter le yogourt, le sucre, le jus et le zeste de limette et bien mélanger. Incorporer encore la crème fouettée.
7. Répartir la crème sur le fond de pâte brisée et lisser. Prélever des boules de melon avec une cuillère parisienne et en décorer la tarte. La placer au moins 4 heures au réfrigérateur (dans l'idéal toute la nuit).
8. Préparer le nappage pour tarte selon les indications de l'emballage et en badigeonner les boules de melon. Remettre au réfrigérateur pour une demi-heure.