Tarte aux kiwis

Préparation : 45 min
Cuisson : 20 min
Quantité : 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine (végétale!)

Pour la crème au kiwi :

- 50 g de fécule de maïs
- 150 g de sucre
- 20 cl d'eau
- 30 g de margarine (végétale!)
- 9 kiwis

Préparation

Mélanger la farine et le sucre.
Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.
Former une boule.
Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.
Presser 4 kiwis.
Faire chauffer le jus des kiwis, l'eau et le sucre.
Ajouter la fécule de maïs.
Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe.
Ajouter la margarine.
Préchauffer le four à 180°C.
Faire cuire la pâte pendant 20 min.
Verser la crème sur la pâte.
Laisser reposer pendant 30 min au frais.
Peler et couper en rondelles les 5 kiwis restants.
Disposer les kiwis sur la tarte.

Catégorie : Tartes