

Tarte aux kiwis

Préparation : 45 min

Cuisson : 20 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

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

Samedi 2 novembre 2019

mimmydou.fr