



Tarte papaye & pomme sur un lit de purée d'amande et une pâte feuilletée faite au thermomix « Un an pour faire son cookingout »



Ingrédients

Pâte feuilletée au thermomix

150 g de beurre coupé en petit morceau et congelé

150 g de farine

40 g d'eau

une pincée de sel

80 g de beurre très froid mais non congelé

Garnitures

1 jaune d'oeuf

3 pommes royal gala

1 papaye

3 c à s. de crème d'amande bio

3 c à s. de sucre de canne de l'île Maurice (optionnel, l'île Maurice pas le sucre ..)

Recette

Dans le thermomix mettre le beurre congelé, le sel, la farine et l'eau. Mixer 15 sec. VIT 4, puis 10 sec. Fonction inverse. Etaler la pâte, ajouter 1/3 du beurre en petites lamelles sur 1/3 de la pâte. Plier en 3 dans l'horizontal puis en 3 dans le verticale. Etaler la pâte et recommencer l'opération 2 autres fois. Replier et laisser au frigidaire 1 heure.

Allumer le four à 180°. Etaler la pâte dans un moule. Badigeonner au pinceau le jaune d'œuf sur le fond. Eplucher et couper en tranches fines la papaye et les pommes. Etaler la purée d'amande sur le fond de tarte. Répartir la papaye et les pommes. Saupoudrer de sucre roux. Faire des croisillons avec la pâte feuilletée restante et les disposer au-dessus de la tarte. Cuire pendant 25 à 30 minutes.

Servir tiède ou froid.