TARTE AU MELON ET NOISETTES

INGRÉDIENTS

- Pâte brisée :
- 250 g de farine
- 125 g de beurre extra fin
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- 8 cl d'eau ou de lait (environ)
- Garniture :
- 1 melon
- 3 œufs entiers
- 50 g de noisettes en poudre
- 40 cl de crème semi-épaisse
- 60 g de miel crémeux
- 50 g de sucre vanillé
- 30 g d'éclats de noisettes

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 50MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Préparer la pâte à tarte. Disposer la farine en fontaine sur un plan de travail, ajouter la pincée de sel et le beurre ramolli coupé en petits morceaux. Sabler du bout des doigts, ajouter le jaune d'œuf, mélanger,puis peu à peu le liquide. Pétrir la pâte et former une boule. Réserver la pâte au réfrigérateur pendant une heure au moins. Attention de ne pas trop travailler la pâte pour ne pas la rendre cassante.

Couper le melon en deux, ôter les graines puis l'écorce. Découper une partie de la chair en dés (les trois quarts) puis le reste en tranches fines. Faire revenir dans une poêle avec le miel les dés de melon pendant 15 minutes.laisser entièrement refroidir.

Préchauffer le four à 180°C sur thermostat 6. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. En foncer un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé. Piquer le fond à la fourchette. Dans un saladier, fouetter les œufs entiers avec le sucre vanillé, ajouter la crème et fouetter encore.

Saupoudrer le fond de tarte avec les noisettes en poudre puis répartir le melon au miel. Verser l'appareil. Disposer les tranches de melon, parsemer dessus les éclats de noisettes.

Cuire la tarte à four moyen pendant 35 minutes environ. Savourer la tarte froide.