

# Recette : TARTE AUX KIWIS !



	Préparation : 20 minutes
	Repos : 30 minutes
	Cuisson : 20 minutes



<https://www.lacuisinedescampagnards.fr/>

## TARTE AUX KIWIS !

Desserts

### INGRÉDIENTS

100 grammes de beurre  
200 grammes de farine + 1 cuillère à café  
1 pincé de sel  
2 cuillères à soupe de sucre en poudre + 80 grammes  
2 à 5 cuillères à soupe d'eau froide  
2 jaunes d'œufs  
20 centilitres de lait  
5 ou 6 kiwis

### PRÉPARATION

1. Dans un saladier, verser la farine et creuser un puits au milieu.
2. Ajouter le sel, les 2 cuillères à soupe de sucre en poudre.
3. Couper le beurre en morceau.
4. Rajouter le beurre à la préparation.
5. Assembler les ingrédients en effritant le mélange du bout des doigts.
6. Verser quelques cuillères à soupe d'eau froide pour assembler les éléments.
7. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien souple.
8. Fariner le plan de travail.
9. Étaler la pâte sans trop la pétrir.
10. Former une boule et l'envelopper dans du film alimentaire.
11. Laisser la pâte reposer **30 minutes** au moins.
12. Étaler la pâte sur 3 millimètres d'épaisseur environ et en garnir le moule à tarte beurré.
13. Piquer le fond de la pâte à tarte avec la fourchette.
14. Recouvrir la tarte avec du papier sulfurisé et de légume sec.
15. Enfourner pendant **20 minutes à 200°C**.
16. Mélanger dans une casserole les jaunes d'œufs, les 80 grammes de sucre en poudre, la cuillère à café de farine et le lait.
17. Faire cuire à feu doux : tout en remuant jusqu'à ce que la préparation épaississe.
18. Sortir le fond de tarte du four et laisser-la tiédir.
19. Verser la crème sur la tarte.
20. Peler les kiwis.
21. Couper-les en fines rondelles.
22. Disposer-les sur la crème en les faisant chevaucher légèrement.
23. Mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Environ 20 minutes  
200°C

*N'oublier pas de préchauffer votre four !*