



TARTE AUX KIWIS

Pour 6 personnes

- 4 Kiwis (2 verts et 2 dorés)
- 1 Pâte feuilletée rectangulaire
- 2 Flan caramel
- 1 Œuf
- 4 Oranges
- 50 gr Sucre
- ¼ l Crème à fouetter
- 5 cl Liqueur d'orange (Cointreau)

Recette :

Prendre une pâte feuilletée rectangulaire et déjà abaissée
Replier les bords et badigeonner toute la pâte avec l'œuf
Cuire au four 15' à 180-200°
Laisser refroidir après cuisson (en abaissant la bulle éventuelle)
Prélever les zestes des 2 oranges et couper en fines lamelles
Presser les deux oranges
Faire un caramel avec le sucre et un peu d'eau
Ajouter les zestes d'orange
Ajouter le jus des oranges
Laisser cuire les zestes et retirer après 15', passer à l'eau froide et réserver
Réduire pour obtenir un sirop consistant
Battre la crème
Incorpore la crème au flan démouler
Verser le Cointreau dans cette crème
Couper en fines tranches les Kiwis (le Kiwi doit être .. pelé)

Finition :

Etendre la crème sur la tarte
Arranger les tranches de Kiwis
Répartir les zestes d'orange
Verser le sirop d'orange

PS : en saison, les Kiwis peuvent être remplacés par des figues fraîches. (pas forcément issues du frigo !!).

Novembre 2008, Pierre Chaperon, Durrenmatt Jacky, Valentin Michoud