Litchi
de Madagascar
LE GOÛT DE L'ILE TRÉSOR



DESSERT

Tarte sablée

Vanille & litchis frais

Une tarte fine et croustillante, garnie de crème vanille et de litchis frais disposés en rosace.

FORMAT / 22-24 cm	DRESSAGE / 15 min.
TEMPS TOTAL / 1 h 20*	CUISSON / 20-25 min

LE FOND SABLÉ – 3 OPTIONS

- Maison : réaliser la pâte ci-dessous et prévoir environ 30 min de repos au frais.
- GMS : utiliser une pâte sablée pur beurre prête à dérouler.
- Boulanger-pâtissier : demander directement un fond sablé cuit à blanc de 22 à 24 cm.

INGRÉDIENTS

- 25 à 30 litchis frais
- 1 citron vert
- Pâte sablée maison : 250 g de farine, 125 g de beurre froid, 80 g de sucre glace, 1 œuf, 1 pincée de sel
- Crème vanille : 50 cl de lait entier, 1 gousse de vanille ou 2 c. à café d'extrait, 4 jaunes d'œufs, 80 g de sucre, 40 g de fécule de maïs, 30 g de beurre



LE GOÛT DE L'ILE TRÉSOR

* Avec une pâte sablée prête à l'emploi ou un fond préparé en amont. Ajouter environ 30 min de repos pour une pâte maison.

Litchi
de Madagascar
LE GOÛT DE L'ILE TRÉSOR



DESSERT

Tarte sablée

Préparation

01_PRÉPARER LA PÂTE MAISON, SI RETENUE

- Mélanger la farine, le sucre glace et le sel. Ajouter le beurre froid et sabler du bout des doigts. Incorporer l'œuf sans trop travailler la pâte. Former un disque, filmer et réserver 30 minutes au frais.

02_FONCER LA TARTE

- Étaler la pâte sur 3 à 4 mm d'épaisseur, la déposer dans un cercle ou un moule de 22 à 24 cm puis piquer le fond. Avec une pâte toute prête, procéder directement à cette étape.

03_CUIRE LE FOND À BLANC

- Recouvrir de papier cuisson et de billes de cuisson. Cuire environ 15 minutes à 180 °C, retirer les poids puis poursuivre 5 à 10 minutes jusqu'à obtenir une coloration bien dorée. Laisser refroidir complètement.

04_PRÉPARER LA CRÈME VANILLE

- Faire chauffer le lait avec la vanille. Fouetter les jaunes avec le sucre, puis incorporer la fécule. Verser progressivement le lait chaud, remettre dans la casserole et cuire à feu moyen jusqu'à épaississement. Hors du feu, incorporer le beurre.

05_REFROIDIR LA CRÈME

- Débarrasser dans un plat, filmer au contact et laisser refroidir. Une fois froide, fouetter rapidement la crème pour lui redonner une texture lisse.

06_PRÉPARER LES LITCHIS

- Éplucher et dénoyauter les litchis. Les couper en deux dans la longueur puis les déposer quelques minutes sur du papier absorbant.

07_GARNIR ET FORMER LA ROSACE

- Étaler ou pocher une couche régulière de crème vanille sur le fond sablé. Disposer les demi-litchis en cercles concentriques, légèrement chevauchés, du bord vers le centre.

08_FINALISER

- Ajouter quelques zestes très fins de citron vert juste avant le service et conserver au frais.