



# Tarte aux fruits de la passion

28/04/2015 à 11h41

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

**Pour la pâte:**

- 150 g de farine de blé
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de beurre
- 1 sachet sucre Vanillé
- 40 g de sucre
- 1 pincée de sel

**Pour la crème:**

- 4 oeufs
- 150 g de sucre
- 10 fruits de la passion
- 200 ml de crème fraîche liquide

**Pour le caramel :**

- 200 g de sucre

Préparation :

- Faites préchauffer le four à 180° (Th 6) ;
- Beurrez et farinez le moule à tarte ;
- Dans un récipient, mélangez le beurre, le sucre vanillé, le sucre, la farine, le jaune d'œuf et le sel. Travaillez la pâte au batteur électrique. Laissez la ensuite reposer au frais dans du film alimentaire pendant 1h ;
- Après avoir fariné votre plan de travail, travaillez la pâte à la main puis réalisez un disque de 30 cm de diamètre. Pour plus d'aisance, enroulez la pâte sur le rouleau, et garnissez en déroulant la pâte au-dessous du moule. Pressez la pâte sur les contours du moule et recouvrez le fond de pâte de papier cuisson, disposez par-dessus des légumes secs et faites cuire la pâte à blanc 20 minutes. Retirez le papier cuisson et les légumes secs et remettre en cuisson pendant 5 minute ;
- Coupez les fruits de la passion en deux et prélevez environ 200g de chair des fruits à l'aide d'une cuillère. Mixez le tout à l'état de purée à l'aide d'un mixeur ou presse purée ;
- Dans un récipient, versez la purée et y incorporez le sucre, la crème fraîche et les œufs. Mélangez bien. Disposez le mélange sur le fond de tarte encore chaud et faites cuire 30 minutes ;
- Après avoir sorti le moule du four, laissez-le refroidir;
- Pour réaliser le caramel, mettez le sucre dans une poêle et faites-le caraméliser à feu moyen jusqu'à obtention d'une belle couleur ambrée;
- Une fois le caramel devenu liquide, versez le sur une feuille de papier cuisson et laissez refroidir. Evitez de le remuer;
- Superposez une seconde feuille de papier par-dessus le caramel et réduisez-le en éclats en passant au rouleau à pâtisserie;
- Disposez les éclats de caramel à votre guise sur la tarte. Servez bien frais !