

## Dessert

# Tarte au thé vert et aux fruits des bois

Pour 6 personnes  
Préparation : 2 h 25 - Cuisson : 35 minutes - Réfrigération : 2 h

1 pâte sablée

**Crème pâtissière :** 1/2 l de lait, 1 gousse de vanille, 2 oeufs, 125 g de sucre en poudre, 30 g de farine, 20 g de fécule de maïs, 1 c. à soupe rase de thé matcha en poudre (pour pâtisserie), 125 g de beurre.

**Garniture :** 1 kg de fruits des bois mélangés : myrtilles, mures, framboises.

**Décor :** sucre glace.

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille. Retirer la vanille, la fendre dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau, en extraire les grains et les ajouter au lait chaud. Dans une jatte, fouetter les oeufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux, ajouter la farine préalablement tamisée, la fécule de maïs et le thé Macha, remuer et verser délicatement le lait sur cette



préparation. Mettre à cuire sur feu doux dans la casserole en remuant régulièrement avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement. Attention la crème ne doit pas bouillir ! Couper le beurre en petits dés, incorporer dans la crème hors du feu.

Laisser refroidir au réfrigérateur recouvert de film alimentaire pendant 2 heures.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Étaler la pâte dans le moule. Piquer le fond de tarte à la fourchette et faire cuire au four à blanc\* environ 20 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Rincer les fruits, bien les égoutter sur du papier absorbant et réserver.

Démouler le fond de tarte et y répartir la crème. Déposer les fruits sur la crème.

Saupoudrer de sucre glace.

*\* Cuisson à blanc : disposer un papier sulfurisé sur le fond de pâte. Répartir du riz ou des haricots secs sur toute la surface pour lester la feuille. Enfourner. Quand les bords commencent à colorer, retirer la pâte du four, enlever la feuille de papier sulfurisée et son contenu, laisser cuire encore quelques minutes. La pâte doit être dorée. La cuisson varie selon la pâte utilisée.*