



## 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