

Tarte melon-nectarine

Pour 4 personnes

Pâte

160g de farine

80g de beurre fondu

40g d'eau

1 cuil à soupe de sucre

1/2 cuil à café d'herbes de Provence

Curd de melon

230g de chair de melon

2 œufs

30g de sucre

1 cuil à soupe de miel

1.5 feuilles de gélatine

10g de maïzena

1 cuil à soupe d'huile d'olive

poivre de voatsiperifery

Nectarine caramélisée

1 nectarine jaune

1 noisette de beurre

1 cuil à café de cassonade

Préparez le curd: Coupez le melon en morceaux et mixez-les pour en faire de la purée.

Ecrasez les baies de poivre de voatsiperifery.

Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, versez la purée de melon, le miel, le poivre de voatsiperifery écrasé, le sucre et les œufs, mixez et faites chauffer à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange épaisse et nappe la cuillère. Incorporez alors la maïzena, l'huile d'olive, mélangez bien (au mixeur si besoin) avant d'incorporer la gélatine essorée. Filmez au contact et laissez refroidir avant de réserver au frigo pour au moins 3 heures (je l'ai laissé la nuit).

Préparez la pâte: Mélangez la farine avec le sucre et les herbes de Provence. Incorporez le beurre fondu et l'eau. Quand la pâte est homogène formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.

Quand elle est prête, étalez la pâte et garnissez votre moule (pour moi un moule rectangulaire de 35cm sur 11cm), piquez-la et laissez la encore au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 200°C, quand il est chaud enfournez la fond de tarte à 200°C pendant 10 minutes, laissez refroidir.

Répartissez le curd de melon sur le fond de tarte et retour au frais.

Préparez les nectarines: dans une poêle faites fondre le beurre avec la cassonade. Lavez et coupez la nectarine en lamelles puis faites-les caraméliser rapidement dans la poêle, juste quelques instants de chaque côté puis déposez-les sur du papier absorbant et laissez refroidir.

Pour finir quand les tranches de nectarines sont froides et que le curd de melon se tient bien déposez les tranches de nectarines sur le curd et la tarte est prête.