Tarte aux fruits frais (Ø 22 cm) pour 8 personnes

<table>
<thead>
<tr>
<th>Recette (à titre indicatif)</th>
<th>Progression</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Pâte sucrée</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Farine</td>
<td>200 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Beurre</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre glace</td>
<td>80 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Œuf entier</td>
<td>40 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sel</td>
<td>3 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Crème d'amandes</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Beurre</td>
<td>50 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre</td>
<td>50 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Œuf entier</td>
<td>50 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Poudre d'amandes</td>
<td>50 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Garniture fruits frais</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Framboise</td>
<td>125 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Kiwi</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Abricot</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Fraise</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Banane</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Finition</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Nappage blond</td>
<td>150 g</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**RÉALISER** : la pâte sucrée

**FONCER** : un cercle de Ø 22 cm et piquer

**RÉALISER** : la crème d'amandes

**GARNIR** : de crème d'amandes le fond de tarte

**CUIRE** : et refroidir sur grille

**RÉSERVER**

**GARNIR** : avec 150 gr de crème mousseline parfumée au kirsch (fournie par le centre d'examen)

**DISPOSER** : les fruits frais harmonieusement

**NAPPER** : la tarte

**PRÉSENTER**

**Croquis**

- Fruits frais
- Crème mousseline
- Crème d'amandes
- Pâte sucrée