

TARTELETTE MANGUE PASTÈQUE MELON

Extrait de Jus vitaminés



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** Extra Press

Ingrédients : 2 TARTELETTES

- 1 1 pâte à tarte (brisée ou sablée) - 70 g de noix diverses (mélange amandes, noisettes, etc.) - 1 kiwi - 0,5 petit melon - 1 grosse tranche de pastèque - 0,25 ananas - 1 tige de menthe fraîche

1. Dans des moules beurrés, déposer la pâte à tarte. Ajouter du papier cuisson et des poids de cuisson, puis faire cuire à blanc pendant 20 minutes, à 180 °C. Retirer le papier et les poids, puis prolonger la cuisson pendant 10 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.

2. Concasser le mélange de noix.

3. Rincer les fruits. Prélever dans le kiwi, le melon et la pastèque des billes avec une cuillère parisienne.

4. Rincer et éplucher la mangue et l'ananas. Les trancher, retirer le noyau de la mangue et le coeur de l'ananas, puis passer les morceaux à l'Extra Press. Récupérer la purée dans un bol.

5. Déposer sur les fonds de tarte une couche de noix puis verser une couche de purée. Déposer les billes puis parsemer les feuilles de menthe rincées.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

© 2018 Hachette Livre (Marabout)

© Lene Knudsen

© Richard Boutin