

Tourte au séré et au melon par pointsdecroix-passion.ch

pour un moule à charnière d'environ 22 cm Ø, chemiser le fond de papier sulfurisé

Fond

80 gr. Zwieback

2 c. à soupe sucre glace

60 gr. margarine fondue

Hacher les Zwieback, ajouter le sucre glace, puis le beurre fondu, mélanger

Etaler sur le fond du moule. Presser avec le dos d'une cuillère et mettre au frigo pour que ça durcisse

Séré au melon

1/2 melon de Cavillon, en morceaux (environ 200 gr.)

100 gr. de sucre

1/2 c. à soupe de jus de citron

Porter à ébullition, réduire en purée

Tremper 6 feuilles de gélatine environ 5 minutes dans l'eau froide, égoutter

Incorporer les feuilles à la purée chaude, mettre au frigo jusqu'à ce que l'appareil prenne légèrement au bord, mélanger jusqu'à une consistance homogène

500 gr. de séré mi-gras

1,8 dl de demi-crème, fouettée

Mélanger ensemble, puis ajouter la purée encore chaude, bien mélanger et mettre au frigo

Purée de melon

1 melon de Cavillon, en morceaux (environ 400 gr.)

150 gr. de sucre

1 c. à soupe de jus de citron

Porter à ébullition, réduire en purée

Tremper 4 feuilles de gélatine, environ 5 minutes dans l'eau froide, égoutter

Incorporer les feuilles à la purée chaude, mettre au frigo jusqu'à ce que l'appareil prenne légèrement au bord, mélanger jusqu'à une consistance homogène

Remplissage : répartir le séré sur le fond de biscuit, verser 3/4 de la purée, faire une spirale à l'aide d'une fourchette pour incorporer la purée, laisser prendre environ 10 minutes au frigo. Verser la purée restante, lisser. Couvrir et laisser prendre 5 heures au frigo.

Bon appétit !

