

# Brunch Fruit Tart

with Ricotta and Mint

35 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 400°F. Wash and dry all produce.

## Bust out

Baking sheet, measuring spoons, large bowl, parchment paper, large non-stick pan, zester

## Ingredients

	2 Person
Puff Pastry	340 g
Red Grapes	85 g
Navel Orange	2
Ricotta Cheese	100 g
Cream Cheese	86 g
Mint	7 g
Almonds, sliced	28 g
Honey	1 tbsp
Sugar*	½ tsp
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Bake puff pastry

Unroll **puff pastry**, discarding the wax paper, then arrange on a parchment-lined baking sheet. Using a small knife, score a ½-inch border around **pastry**. (**NOTE:** Make sure not to cut all the way through!) Poke centre of **pastry** all over with a fork, avoiding the border. Bake in the **middle** of the oven, rotating the sheet halfway through, until **pastry** is golden-brown, 14-16 min. Allow **pastry sheet** to cool slightly before assembling, 5-6 min.



## Toast almonds

Heat a large non-stick pan over medium-high heat. When hot, add **almonds** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden, 3-4 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!) Transfer to a plate.



## Prep

While **pastry** bakes, zest **orange**. Cut a piece off the top and bottom ends of **orange**. Place a flat end on a cutting board, then cut the peel away from top to bottom, turning **orange** as you go. When peeled completely, place **orange** on its side and cut into ¼-inch rounds. Halve **grapes**. Thinly slice **mint**. Add **ricotta**, **cream cheese**, **orange zest**, ½ **tsp sugar** and **half the mint** to a large bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.



## Finish and serve

When **pastry sheet** is cool, spread **ricotta mixture** evenly onto **pastry sheet** leaving a ½-inch border along the sides. Top with **orange slices**. Sprinkle **grapes**, **almonds** and **remaining mint** over top. Cut **brunch tart** into quarters, then drizzle with **honey**.

# Tarte aux fruits pour le brunch

avec ricotta et menthe

35 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 205 °C (400 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, grande poêle antiadhésive, zesteur

## Ingrédients

	2 personnes
Pâte feuilletée	340 g
Raisins rouges	85 g
Orange navel	2
Ricotta	100 g
Fromage à la crème	86 g
Menthe	7 g
Amandes, tranchées	28 g
Miel	1 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



## Faire cuire la pâte feuilletée

Dérouler la pâte, jeter le papier ciré et la disposer sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. À l'aide d'un petit couteau, tracer une bordure de 1,25 cm (½ po) autour de la **pâte**. (REMARQUE : Ne pas couper au travers de la pâte!) À l'aide d'une fourchette, percer le centre de la **pâte** sur toute sa surface, en évitant le rebord. Faire cuire au **centre** du four de 14 à 18 minutes, jusqu'à ce que la **pâte** soit dorée et entièrement cuite. Laisser la **pâte** refroidir de 5 à 6 minutes avant d'assembler la **tarte**.



## Faire griller les amandes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter les **amandes** à la poêle sèche. Faire griller de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!) Transférer dans une assiette.



## Préparer

Pendant que la **pâte** cuit, zester l'**orange**. Couper un morceau aux extrémités supérieure et inférieure de l'**orange**. Placer l'**orange** sur une planche à découper, côté plat vers le bas, puis couper la pelure de haut en bas pour la retirer de la chaire, en tournant l'**orange** au fur et à mesure. Une fois pelée, couper l'**orange** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Couper les **raisins** en deux. Émincer la **menthe**. Dans un grand bol, ajouter la **ricotta**, le **fromage à la crème**, le **zeste d'orange**, **½ c. à thé de sucre** et la **moitié de la menthe**. Saler et poivrer, puis bien mélanger.



## Terminer et servir

Lorsque la **pâte** a refroidi, étendre le **mélange à la ricotta** en une couche uniforme, en laissant un rebord de 1,25 cm (½ po) tout autour. Garnir de **rondelles d'orange**. Parsemer de **raisins**, d'**amandes** et du **reste de la menthe**. Couper la **tarte** en quatre, puis arroser de **miel**.