

Tarte aux fraises

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Un grand classique des fruits de saison : la tarte aux fraises.

Four : 180°C

Cuisson : 20 minutes (tarte) + 10 minutes (crème pâtissière)

Préparation : 1h30

Repos : 30 minutes (pâte) + 4 heures (tarte réalisée)

Ingrédients (tarte 26 cm)

Pâte sablée amande noisette

250 g de farine type 55 tamisée
125 g de beurre
75 g de sucre glace
50 g de poudre d'amandes et noisettes
1 oeuf entier
2.5 g de sel (1% du poids de la farine)

Crème chantilly au mascarpone

30 cl de crème fleurette
100 g de sucre en poudre
300 g de mascarpone

Crème pâtissière

0.5 L de lait
4 jaunes d'oeufs
100 g de sucre semoule
60 g de farine (ou 30 g de fécule de maïs)
1 gousse de vanille

Fruits

500 g de fraises calibrées
100 g de confiture d'agrumes
(ici du citron)
50 g de confiture de fruits rouges
(groseille, fraise ou framboise)

Réalisation

Pâte sablée Amande-Noisette (méthode par sablage)

1. Mélanger la farine, le sucre et la poudre d'amandes et de noisettes dans un saladier.
2. Ajouter le beurre souple en petites parcelles.
3. Mélanger l'ensemble avec les mains pour que tous les morceaux de beurre soient enrobés de farine. Les écraser pour obtenir un sablage.
4. Faire un puits, y ajouter l'oeuf légèrement battu avec le sel et incorporer progressivement le sablage.
5. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène, **sans pétrir**.
6. Faire une boule, envelopper dans du film étirable et réserver au réfrigérateur (minimum 30 minutes)



Crème pâtissière : Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes d'oeufs avec l'autre moitié de sucre avec le fouet pendant deux minutes. Ajouter la farine tamisée et mélanger pour obtenir un appareil lisse et sans grumeaux. Enlever la gousse de vanille et verser progressivement le lait bouillant sur les jaunes blanchis pour délayer le mélange. Verser ce mélange dans la casserole et remettez à cuire en portant le mélange à ébullition sans cesser de remuer avec le fouet. Laisser bouillir la crème deux minutes. Débarrasser la crème pâtissière dans un récipient, la recouvrir d'un film alimentaire au contact et réserver.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Crème chantilly au mascarpone : Battre la crème fleurette très froide au fouet pour obtenir un crème fouettée bien ferme. Ajouter le sucre et le mascarpone. Mélanger délicatement pour obtenir une crème homogène. Réserver au frais

Cuisson et Montage

Cuire la pâte sablée à blanc

Foncer la pâte dans le cerclage ou une tourtière. Recouvrir le fond d'une feuille de papier sulfurisé. Remplir de billes de céramique (ou haricots secs ou de noyaux de cerises lavés) et cuire à blanc à 180°C pendant 15 minutes.

Débarrasser les poids de cuisson, décercler et finir la cuisson 5 à 10 minutes pour une bonne coloration extérieure.



Garnir le fond de pâte de confiture d'agrumes (ici du citron) et égaliser avec le dos d'une cuillère. Verser ensuite la crème pâtissière sur la pâte jusqu'à la moitié de la hauteur. Laver et équeuter les fraises. Verser la crème mascarpone sur la crème pâtissière jusqu'au bord de la pâte.

Disposer ensuite les fraises en cercle en partant du bord vers le centre.



Chauffer la confiture de fruits rouges et napper chaque fraise avec un pinceau.



Mettre la tarte au frais 4 heures minimum. Il n'y plus qu'à découper des parts et déguster... Miam !