

TARTE AUX FRAISES

Préparation : 1 h 30

Cuisson : 40 min

Infusion : 30 min

Repos : 1 h

Matériel :

Cercle de 14 cm de rond

Batteur

Poche à douille munie d'une douille de 14

Film alimentaire

ingrédients

pour 6 personnes

Pour le sablé breton :

- 270 g de farine
- 13 g de levure chimique
- 200 g de beurre
- + un peu pour le moule
- 180 g de sucre glace
- 4 g de sel
- 80 g de jaunes d'œufs

Pour la crème vanille :

- 1 gousse de vanille
- 250 g de lait entier
- 60 g de jaunes d'œufs
- 20 g de sucre
- 25 g de Maïzena®
- 25 g de beurre
- 35 g de crème fraîche
- 35 g de mascarpone

Pour la marmelade de fraises :

- 120 g de fraises
- 10 g de sucre
- 1 g de pectine NH
- + 1 cuil. à soupe de sucre

• 12 g de jus de citron

Pour le montage :

- 250 g de fraises
- 1 poignée de framboises

• Préchauffez le four à 165 °C (th. 5-6). Préparez le sablé breton : tamisez la farine avec la levure chimique. Mélangez le beurre, le sucre glace et le sel. Incorporez les jaunes d'œufs et les poudres tamisées. Graissez le moule puis garnissez-le de pâte à l'aide de la poche à douille. Enfourez pour 15 à 20 min : surveillez la cuisson, il faut que ce soit bien doré.

• Préparez la crème vanille : ouvrez la gousse de vanille en deux, grattez-la avec la pointe d'un couteau et laissez les graines et la gousse infuser dans le lait pendant 30 min environ. Émulsionnez les jaunes avec le sucre et la fécule. Faites bouillir le mélange 3 min. Ajoutez le beurre en fin de cuisson. Filmez au contact et réservez au frais 1 h.

• Redonnez un bon coup de fouet dans la crème froide pour la lisser. Montez la crème et le mascarpone en chantilly puis incorporez délicatement la crème réalisée à cette chantilly.

• Passez à la marmelade de fraises : dans une casserole, sur feu moyen, faites compoter doucement les fraises et les 10 g de sucre. Versez en pluie le mélange pectine et sucre. Portez à ébullition. Versez le jus de citron. Portez à nouveau à ébullition puis débarrassez dans un plat et filmez au contact. Réservez au frais pour le dressage.

• Pochez la crème vanille sur le bord de votre sablé breton, ajoutez la marmelade au centre puis disposez les fraises et des rondelles de framboises le plus joliment possible.

