



Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 30 mn
Temps Total : 12 h

Difficulté : Faible

Budget : Faible

Ingrédient pour une tarte de 8/10 personnes

Pâte sucrée :

- > 60 gr de beurre pommade
- > 60 gr de sucre glace
- > 2 jaunes d'œufs à t° ambiante
- > 150 gr de farine
- > 2 pincées de fleur de sel

Crème d'amande :

- > 50 gr de beurre pommade
- > 50 gr de sucre en poudre
- > 50 gr de poudre d'amande
- > 1 œuf
- > 1 CàC de fécule de maïs
- > 4/5 gouttes d'extrait d'amande amère

Crème à la vanille :

- > 50 gr de sucre en poudre
- > 2 jaunes d'œufs à t° ambiante
- > 30 cl de lait
- > 25 gr de fécule de maïs
- > 1 gousse de vanille
- > 2 feuilles de gélatine

Crème légère :

- > 15 cl de crème fleurette très froide
- > 20 gr de sucre glace

Garniture :

- > 700 gr de fraises environ
- > Sucre glace

Matériels particuliers

- 2 feuilles de papier sulfurisé (ou de silpat)
- 1 moule à tarte de 23 cm (si possible à fond amovible)

Préparations

La veille, préparer la crème à la vanille.

Verser la moitié du sucre dans le lait, fendre la gousse et gratter la vanille. Mettre les grains et la gousse dans le lait, porter à petite ébullition puis retirer du feu et faire infuser 30 mn.

Mettre le reste du sucre et les deux jaunes dans le bol d'un robot et blanchir la préparation, puis ajouter la fécule. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Faire réchauffer le lait et verser dans le bol (sans battre) en filtrant le lait avec un chinois pour retirer les résidus. Mélanger à la spatule pour bien homogénéiser la préparation et reverser dans la casserole. Mettre à chauffer à feu moyen sans cesser de remuer à la spatule jusqu'à ce que le mélange épaississe, ajouter alors la gélatine ramollie et essorée. Remuer à la spatule pour bien intégrer la gélatine. Débarrasser dans un cul de poule et laisser totalement refroidir en filmant au contact, puis placer au frais.

Préparer la pâte sucrée.

Dans un batteur (ustensile "feuille"), mixer ensemble le beurre pommade et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (qui doit ressembler à un glaçage épais). Ajouter les jaunes d'œufs et mixer à nouveau. Ajouter enfin la farine et le sel. Mixer jusqu'à ce que la farine soit totalement intégrée, mais sans trop la travailler. Elle ne doit pas être trop collante ni former une boule. La texture rappelant un peu celle d'un crumble.

Placer une feuille de papier sulfurisé (ou un silpat) sur une plaque à pâtisserie. Verser la pâte sur la feuille. Couvrir d'une nouvelle feuille (ou d'un silpat) et abaisser la pâte pour obtenir un fond de tarte



avec les rebords (plus une marge d'environ 2cm). Placer la pâte au réfrigérateur pendant une nuit (on peut aussi laisser la préparation ainsi jusqu'à 24h).

Sortir la pâte et enlever la feuille supérieure, laisser remonter la pâte en température 10 à 15 mn. Placer la pâte dans le moule préalablement beurré et fariné. Ne pas étirer la pâte, mais la laisser se placer en l'aidant du bout des doigts pour fonder correctement le moule. Garder une marge sur les bords (environ 2cm) en laissant la pâte retomber naturellement. Remettre au frais pendant 1h. Préchauffer le four à 180°C. Piquer abondamment la pâte à l'aide d'une fourchette. Placer le moule sur une tôle à pâtisserie (car des morceaux vont se détacher et risque de brûler sur la sole du four). Cuire pendant 10mn, sortir la pâte et araser les bords. Remettre au four 15mn à 20 mn. La pâte doit être cuite et dorée de façon uniforme. Laisser refroidir totalement la pâte (dans le moule).

Préparer la crème d'amande.

Dans le bol d'un robot, fouetter le beurre pommade et le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène et crémeux. Ajouter l'œuf et continuer de battre pour intégrer totalement l'œuf. Ajouter ensuite la poudre d'amande, la fécule et l'extrait d'amande amère. Une fois la préparation finalisée, verser dans le fond de tarte et enfourner 15mn dans le four préalablement chauffé à 160°C. Sortir du four et laisser refroidir totalement.

Le jour même (quelques heures avant la dégustation), préparer la crème légère.

Dans un bol de robot (idéalement placé préalablement au congélateur pour qu'il soit très froid) mettre la crème et battre, d'abord à petite vitesse, puis augmenter progressivement la vitesse. Lorsque la crème est bien prise verser le sucre glace et finir de monter la chantilly. Ajouter délicatement cette préparation à la crème à la vanille.

Montage de la tarte.

Verser la préparation précédente dans le fond de tarte et lisser à la spatule.

Rincer rapidement les fraises, équeuter les et les couper en deux dans la hauteur sauf une. Placer les fraises entières au centre puis les demi-fraises tout autour pour garnir toute la tarte. Placer le tout au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace.

Astuces

Pour une crème chantilly réussie, utiliser un bol de robot glacé et de la crème très froide.