



## LA TARTE AUX FRAISES

### INFORMATIONS :

- 1h30 de préparation
- Niveau débutant
- 4 à 6 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 100g de beurre
- 115g de sucre
- Grains de vanille
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- 200g de farine
- 10g de poudre à crème (ou maizena)
- 130g de lait
- 80g de crème entière liquide
- 300g de fraises



## RÉALISATION DE LA PÂTE SUCRÉE :

- 100g de beurre
- 80g de sucre
- Grains de vanille
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 200g de farine

Crémier 100g de beurre pommade (laissé à température ambiante pendant 1h) avec 80g de sucre et les grains de vanille.

Ajouter 1 oeuf et une pincée de sel.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une structure homogène. Incorporer ensuite 200g de farine. Terminer le mélange avec les mains pour obtenir une boule de pâte.

Fleurer le plan de travail (y déposer un peu de farine) et fraser la pâte (l'aplatir, la rabattre avec les mains plusieurs fois et reformer une boule homogène)

Déposer la boule de pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé, l'étaler un peu avec le rouleau à pâtisserie (elle sera plus simple à travailler ensuite). Laisser au frais pendant environ 1h (ou une demie heure au congélateur pour les pressés).

Au bout d'1h, fleurer le plan de travail et abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie (environ 4min d'épaisseur).

Déposer la pâte sur un cercle à tarte de 20cm de diamètre. Le cerclage peut être posé sur un tapis à pâtisserie en silicone lui même posé sur une plaque pâtissière perforée, pour une cuisson optimale.

Foncer la pâte (la faire bien adhérer sur le fond et le contour du cercle). Passer le rouleau à pâtisserie sur le haut du cerclage pour retirer l'excédent de pâte. Repasser avec les doigts sur le contour pour s'assurer de la bonne adhésion de la pâte. Retirer le nouveau surplus à l'aide d'un couteau. Piquer le fond de pâte avec une fourchette.

Faire une cuisson à blanc 20mn à 180°.



### RÉALISATION DE LA CRÈME LÉGÈRE :

- 35g de sucre
- 30g d'oeuf entier (1 ou 2 oeufs)
- 10g de poudre à crème (ou Maïzena)
- Grains de vanille
- 130g de lait
- 80g de crème entière liquide

Blanchir 30g d'oeufs entiers avec 35g de sucre. **Ajouter** 10g de poudre à crème (ou Maïzena) et quelques grains de vanille (optionnel à cette étape).

Faire bouillir 130g de lait avec quelques grains de vanille. **Ajouter** un peu de lait chaud au mélange précédent (objectif : habituer les oeufs à la chaleur). Intégrer ensuite le reste du lait, **mélanger** puis remettre la préparation sur le feu.

Faire épaisir tout en fouettant pour éviter les grumeaux, jusqu'à l'apparition de petites bulles qui signifient que la crème est cuite. Laisser sur le feu 1 ou 2min supplémentaires pour éliminer toutes les bactéries.

Réserver la crème au frais pendant 1h après l'avoir filmée au contact (pour éviter qu'elle ne se dessèche sur le dessus).

### RÉALISATION DU MONTAGE :

- 300g de fraises

Laver et détailler les fraises en lamelles, les réserver.

Détendre la crème dans le robot avec le fouet jusqu'à ce qu'elle devienne crémeuse et bien lisse. Attention, si elle est trop fouettée, elle deviendra trop lisse. Réserver sur le côté.

Fouetter 80g de crème entière liquide dans le robot nettoyé jusqu'à ce qu'elle monte en chantilly (crème montée). Pour un résultat optimal, placer la crème, le bol et le fouet au congélateur 15 minutes.



Incorporer délicatement la crème chantilly à la crème pâtissière.

Vérifier la bonne cuisson du fond de tarte (les côtés doivent se dégager légèrement du moule). Vous pouvez utiliser une râpe pour lisser les bords et rendre la tarte encore plus nette et jolie.

Tapisser le fond de tarte de crème légère.

Disposer les fraises sur la tarte. Vous pouvez réaliser des cercles en forme de soleil qui au final donnent un joli aspect de lotus.

Mettre au frais 2 à 3 heures avant dégustation, afin que la crème fige un peu. On peut également badigeonner du nappage neutre pour rendre la tarte brillante.

