

Tarte aux fraises (Hugues Pouget)

Dès que j'ai vu cette tarte dans le dernier numéro de "Fou de pâtisserie", j'ai eu envie de la faire. Il faut soit-disant 1h30 pour la préparer mais j'ai mis plusieurs heures. La prochaine fois, je ferai certaines préparations la veille comme la pâte sablée, la marmelade de fraise...



Ingrédients: (pour 6 pers)

Pour la pâte sablée

220 g de farine de gruau T45

130 g de beurre

1 oeuf (50 g)

5 g de fleur de sel

85 g de sucre glace

30 g de poudre d'amandes

Pour la marmelade de fraises

100 g de fraises

40 g d'eau

10 g de jus de citron

20 g de sucre en poudre

5 g de pectine de pomme

Pour la crème d'amandes

65 g de beurre pommade

20 g de sucre en poudre

1 oeuf (50/60 g)

45 g de poudre d'amandes

Zeste de 1/2 citron

Pour la crème légère de fraises

20 g de poudre à crème

30 g de sucre en poudre

1 jaune d'oeuf (20 g)

250 g de purée de fraises

50 g de crème montée

20 g de jus de citron

Pour la tarte

300 g de fraises

30 g de gelée de groseille

10 g d'eau

Préparation:

1- Pâte sablée:

Tamiser la farine dans le bol du robot. Ajouter le beurre froid coupé en morceaux et mélanger avec la feuille afin d'obtenir une poudre.



Ajouter l'oeuf, la fleur de sel et mélanger.



Incorporer le sucre glace et la poudre d'amandes préalablement tamisés.



Lorsque la pâte est homogène, former un rectangle et laisser reposer la pâte, filmée, au réfrigérateur.



2- Marmelade de fraises;

Couper les fraises dans une casserole. ajouter l'eau et le citron et faire bouillir.



Ajouter le sucre et la pectine et laisser réduire à feu doux pendant 15 min. Réserver au frais.



3- Crème d'amandes:

Crémer le beurre avec la feuille.



Ajouter le sucre, l'oeuf et mélanger.



Ajouter la poudre d'amandes et le zeste de citron. Bien mélanger et réserver au réfrigérateur.



4- Crème légère aux fraises:

Mélanger la poudre à crème avec le sucre et l'oeuf.



Faire bouillir la purée de fraises et la verser sur le mélange précédent. Mélanger et verser dans la casserole. Fouetter jusqu'à ce que la crème épaississe comme une crème pâtissière. Laisser refroidir dans un récipient en filmant au contact.



5- Préchauffer le four à 150°C.

Etaler 350 g de pâte sablée. Garder le reste pour une autre recette. Foncer un

cercle à tarte de 22 cm. Précuire la pâte à blanc pendant 20 min.



6- Préchauffer le four à 190°C.

Étaler la crème d'amandes sur le fond de tarte et mettre au four pour 8 min.



7- Lorsque la tarte est refroidie, étaler la marmelade de fraises.



8- Mélanger la crème montée avec la crème à la purée de fraises. Mettre dans une poche à douille et ajouter la crème légère sur la tarte. Bien lisser.



9- Laver et couper les fraises en deux. Les piquer en épis dans la crème.



10- Faire tiédir la gelée de groseille dans l'eau et napper la tarte. Réserver au frais jusqu'à la dégustation.



cestmeilleurfaitmaison.fr



cestmeilleurfaitmaison.fr