

Tarte aux fraises (inspiration Maxime Frédéric, Pleincoeur)

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 225g de beurre pommade
- 100g de sucre
- 1 gousse de vanille (ou de l'extrait de vanille ou poudre de vanille)
- 1 pincée de fleur de sel
- 320g de farine
- 30g de beurre pommade
- 30g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 30g d'œufs
- 7g de fécule de maïs
- Les zestes d'1 citron
- 150g de fraises
- 300g de fraises
- 40g de sucre
- Le jus d'un demi-citron
- 150g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 15g de sucre glace
- 1 gousse de vanille ou extrait ou poudre de vanille
- 400g de fraises

Préparation

1. Ajoutez ensuite la farine, fraisez la pâte avec la paume de la main pour bien l'incorporez puis filmez la pâte et laissez-la reposer au réfrigérateur au moins 30 minutes.
2. Ensuite, beurrez votre cercle à tarte et saupoudrez-le de sucre semoule.
3. Etalez la pâte sur 2-3mm d'épaisseur et disposez-le dans le cercle à tarte.
4. Placez le tout au réfrigérateur (ou au congélateur si possible) au moins 2 heures.
5. Précuisez le fond de tarte pendant 15 minutes à 170°C.
6. Pendant ce temps, préparez la crème d'amande.
7. Crème d'amande citronnée aux fraises : de beurre pommade de sucre glace de poudre d'amande d'œufs de fécule de maïsLes zestes d'1 citron de fraises Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace, la poudre d'amande, la fécule et les zestes de citron.
8. Ajoutez l'œuf et mélangez bien.
9. Etalez la crème d'amande au fond de la pâte précuite et ajoutez les fraises coupées en morceaux.
10. Faites cuire à nouveau 10 à 15 minutes à 170°C.
11. Retirez le cercle dès la sortie du four en faisant attention, la pâte est fragile.
12. Laissez refroidir.
13. Compotée de fraises : de fraises de sucreLe jus d'un demi-citron Equeutez les fraises et coupez-les en morceaux.
14. Mettez-les dans une casserole avec le sucre et le jus de citron puis faites cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à avoir une texture de compotée (environ 30 minutes).
15. Faites refroidir totalement au réfrigérateur.
16. Crème montée à la vanille : de crème liquide à 35% de matière grasse de sucre glaceousse de vanille ou extrait ou poudre de vanille Montez la crème liquide en chantilly, puis ajoutez le sucre glace et la vanille.

17. Passez au montage.

18. Montage : de fraises Pour la recette de Maxime Frédéric / Pleincœur, il commence par étalez la crème à la vanille avant de mettre la compotée, je me suis trompée j'ai fait l'inverse, à vous de voir Etalez donc une fine couche de crème vanille sur la crème d'amande, lissez puis ajoutez les 2/3 de la compotée environ.

19. Ajoutez ensuite les fraises coupées en tronçons et enfoncez-les dans la compotée.

20. Ajoutez le reste de compotée entre et sur les morceaux de fraises, lissez avec une spatule coudée et enfin régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com