

Tarte fraise & basilic

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 50g d'œuf (1 œuf moyen)
- 60g de beurre
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1g de sel
- 180g de farine T55
- 50g de fécule de pomme de terre
- 300g de fraises
- 40g de sucre
- 14g de jus de citron
- 3g de feuilles de basilic
- 30g d'œuf
- 50g de poudre d'amandes
- 40g de sucre glace
- 5g de maïzena
- 5g d'amaretto ou extrait d'amande amère
- 40g de beurre
- 3g de feuilles de basilic
- 88g de lait
- 6g de basilic
- 65g de crème liquide entière
- 80g d'œufs
- 30g de sucre
- 18g de maïzena
- 120g de crème fouettée
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. sauf le basilic dans une casserole et faites cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à obtenir un mélange épaissi, comme une confiture.
2. Hors du feu, ajoutez le basilic haché puis laissez refroidir totalement.
3. Travaillez le beurre pommade, puis ajoutez le sucre glace, la poudre d'amande et la maïzena.
4. Ajoutez ensuite l'œuf, puis l'amaretto et le basilic haché.
5. Réservez.
6. La veille, hachez le basilic et mettez-le dans le lait.
7. Filmez le mélange et laissez infuser toute la nuit.
8. Le lendemain, filtrez le mélange, puis versez le lait infusé dans une casserole avec la crème liquide et portez à ébullition.
9. Fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena, puis versez la moitié du liquide dessus.
10. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu moyen en fouettant constamment jusqu'à épaississement.
11. Versez dans un récipient, filmez au contact et laissez refroidir.
12. Quand la crème pâtissière est froide, fouettez-la pour la détendre, puis ajoutez-y délicatement à la maryse la crème fouettée.

13. Mettez la crème diplomate dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 2cm.
14. Préchauffez le four à 165°C, puis enfournez le fond de tarte pendant environ 15 minutes.
15. Ensuite, étalez dedans la crème d'amandes et ajoutez quelques morceaux de fraise.
16. Remettez dans le four pendant 15 minutes.
17. Ensuite, fouettez l'œuf avec quelques gouttes d'eau ou de crème et étalez la dorure avec un pinceau sur le pourtour de la tarte.
18. Remettez à nouveau au four 5 minutes.
19. A la fin de la cuisson, la tarte doit être bien dorée.
20. Quand la tarte est froide, étalez la compotée de fraises & basilic dessus, puis lissez à hauteur du fond de tarte avec la crème diplomate.
21. Ensuite, pochez des boules de crème diplomate, puis terminez avec des morceaux de fraises fraîches et quelques feuilles de basilic.
22. Et voilà, la tarte est prête, régalez-vous !