

Tarte fraise & chantilly

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 85g de fécule de pomme de terre
- 290g de farine
- 2g de sel fin
- 140g de sucre glace
- 150g de beurre
- 85g d'œufs
- 8g de poudre à crème (ou de Maïzena)
- 60g de sucre glace
- 8g de rhum
- 45g d'œufs entiers
- 60g de beurre
- 40g de sucre (ou plus si vous préférez la chantilly plus sucrée)
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. avec une maryse et non avec un fouet, ce qui incorporerait de l'air à votre préparation et donc ce qui ferait gonfler votre crème à la cuisson.
2. Versez la crème d'amande sur le fond de tarte et lissez la surface.
3. Enfourez ensuite dans le four préchauffé à 170°C pendant 20 à 25 minutes.
4. Fouettez la crème liquide bien froide à l'aide d'un batteur électrique ou du fouet de votre robot.
5. Quand la chantilly commence à prendre, ajoutez le sucre et les grains de vanille et continuez à battre jusqu'à avoir une chantilly assez ferme.
6. Réservez la chantilly au frais jusqu'au montage.
7. Commencez par étaler votre chantilly sur le fond de tarte refroidi en créant une sorte de dôme.
8. Coupez ensuite vos fraises en deux, et répartissez-les en les plantant légèrement dans la chantilly.
9. Votre tarte est prête !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com