

Tarte fraise & yaourt

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 175g de farine
- 50g de maïzena
- 175g de fraises
- 25g de sucre
- 150g de yaourt grec
- 1 œuf
- 70g de sucre
- 30g de maïzena
- 50g de yaourt grec
- 230g de fraises
- 150g de crème liquide entière
- 50g de yaourt grec
- 50g de mascarpone
- 30g de sucre glace

Préparation

1. Quand le mélange est homogène, ajoutez l'œuf puis la farine et la maïzena.
2. Mélangez rapidement pour avoir une boule homogène, puis filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pour minimum 1 heure.
3. Ensuite, étalez-la sur 2 à 3mm d'épaisseur, puis foncez votre cercle et mettez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 2 heures (ou au congélateur pendant 30 minutes).
4. Compotée de fraises : de fraises de sucre Equeutez les fraises, coupez-les en petits morceaux et mettez-les dans une casserole avec le sucre.
5. Faites compoter à feu doux pendant environ 15 minutes, vous devez obtenir une compotée pas trop aqueuse pour qu'elle ne détrempe pas la pâte sucrée.
6. Laissez-la refroidir.
7. Quand elle est froide, étalez-la sur la pâte sucrée et réservez au frais.
8. Flan au yaourt : de yaourt grec 1 œuf de sucre de maïzena Fouettez l'œuf avec le sucre et la maïzena, puis ajoutez le yaourt grec.
9. Quand le mélange est homogène, versez-le sur la compotée de fraise et enfournez la tarte pour 25 à 30 minutes de cuisson à 170°C (surveillez avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche en fin de cuisson).
10. Pour avoir une tarte bien dorée, vous pouvez la sortir du four 5 minutes avant la fin de la cuisson, retirer le cercle à tarte, et étaler au pinceau un peu d'œuf battu sur le tour de la tarte avant de finir la cuisson.
11. Laissez refroidir totalement.
12. Fraises & yaourt : de yaourt grec de fraises Etalez le yaourt sur la tarte refroidie, puis recouvrez avec des tranches de fraises.
13. Chantilly au yaourt : de crème liquide entière de yaourt grec de mascarpone de sucre glace Quelques fraises fraîches (environ) Mélangez la crème avec le mascarpone, le sucre glace et le yaourt, puis fouettez de façon à obtenir une chantilly.
14. Versez-la dans une poche à douille.

15. Déposez quelques fraises entières sur la tarte, puis pochez la chantilly autour des fraises sur toute la surface de la tarte.

16. Régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com