

Tarte panna cotta fraise, combawa & citron vert

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 180g de farine T55
- 50g de maïzena
- 1 œuf
- 35g de sucre
- 55g de purée de fraise
- 55g de farine T55
- 2g de levure chimique
- 15g de beurre
- 15g de crème liquide entière
- 20g de jus de citron vert
- 15g de sucre glace
- 380g de crème liquide entière
- 1,3g d'agar-agar
- 30g de sucre
- 300 à 350g de fraises

Préparation

1. Emulsionnez le mélangez avec l'œuf, puis ajoutez la farine et la maïzena.
2. Mélangez rapidement, et arrêter dès que vous pouvez former une boule.
3. Filmez-la et placez-la au réfrigérateur pour au moins 30 minutes.
4. Ensuite, étalez la pâte sur 2 à 3mm d'épaisseur et foncez votre cercle beurré.
5. Piquez la pâte, puis placez-la au congélateur pendant au moins 15 minutes.
6. Ensuite, faites cuire votre pâte à blanc pendant environ 20 minutes à 170°C.
7. A la sortie du four, laissez refroidir.
8. Biscuit moelleux à la fraise : 1 œuf de sucre de purée de fraise de farine T55 de levure chimique de beurre de crème liquide entière de jus de citron vert de sucre glace Faites fondre le beurre puis laissez-le tiédir.
9. Fouettez les œufs avec le sucre, puis ajoutez la purée de fraise.
10. Incorporez la farine et la levure tamisées, puis le beurre tiédi et la crème liquide.
11. Versez la pâte sur une plaque dans le cercle à tarte et enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 12 minutes.
12. Pendant ce temps, mélangez le jus de citron avec le sucre glace.
13. A la sortie du four, imbibe le biscuit avec le mélange précédent, puis laissez refroidir et coupez le biscuit en deux sur la hauteur.
14. Ensuite, déposez-le dans le fond de tarte.
15. Quand le mélange est à ébullition, poursuivez la cuisson pendant 1 minute, toujours en remuant.
16. Ensuite, laissez la panna cotta refroidir quelques minutes (en la remuant de temps en temps pour éviter la formation d'une pellicule à la surface) et versez-la dans le fond de tarte.

17. Finitions : 300 à de fraises Quand la panna cotta est prise, coupez les fraises et disposez-les sur la tarte avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com