

Tarte aux fraises (Cédric Grolet)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 71g de sucre glace
- 23g de poudre d'amande
- 1g de sel de guérande
- 1g de vanille en poudre
- 44g d'œufs
- 188g de farine T55
- 25g de crème liquide
- 75g de sucre semoule
- 75g de poudre d'amandes
- 75g d'œufs
- 50g de fraises en rondelles
- 15g de jus de fraise (la veille, placez 1kg de fraises surgelées avec 10g de sucre dans un récipient hermétique, puis enfournez à 100°C pendant 12h. Le jour même, filtrez pour récupérer le jus)
- 30g de sucre semoule
- 150g de fraises Ciflorette
- 10g de glucose atomisé
- 6g de pectine NH
- 6g d'acide tartrique
- 250g de fraises fraîches
- 30g de sucre semoule
- 10g de glucose
- 8g de pectine NH
- 300g de lait
- 35g de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 60g de jaunes d'œufs
- 35g de sucre semoule
- 18g de poudre à crème (ou de maïzena)
- 18g de farine
- 20g de beurre de cacao
- 16g de gélatine
- 72g d'eau
- 40g de beurre
- 20g de mascarpone
- 125g de basilic
- 15g de pâte d'amande
- 75g d'huile d'olive
- 20g de miel
- 14g de yuzu (j'ai utilisé de la purée de yuzu)
- 10g d'huile d'olive

Préparation

1. bien froids dans un blender jusqu'à obtenir un pistou, puis réservez au frais.
2. Je vous conseille de prévoir plus de fraises (j'en avais acheté autour de) pour avoir des rondelles de la même taille sur toute la surface de la tarte.
3. Une fois le fond de tarte refroidi, garnissez-le de crème pâtissière puis de confiture de fraise.
4. Etalez dessus du pistou.
5. (Je n'avais pas mis beaucoup de pistou par peur que le goût du basilic l'emporte sur la fraise mais finalement

j'aurais pu en mettre un peu plus sur ma tarte.

6. Vous pouvez aussi en mettre un peu sur la crème pâtissière pour que le goût soit plus présent).

7. Mélangez les rondelles de fraises avec l'huile d'olive.

8. Disposez les rondelles sur la tarte.

9. La tarte est prête !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com