

Tarte à la crème (Benoit Castel)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 240g de beurre
- 150g de sucre glace
- 50g de poudre d'amande
- 1 gousse de vanille (ou un peu de poudre de vanille)
- 80g d'œufs
- 400g de farine T55
- 500g de lait
- 100g de sucre
- 80g de jaunes d'œufs
- 50g de farine
- 30g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 180g de crème liquide (375g dans la recette originale)
- 180g de crème épaisse d'Isigny (375g dans la recette originale)
- 20g de sucre glace (40g dans la recette originale)

Préparation

1. Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace, la vanille et la poudre d'amande.
2. Emulsionnez le mélange avec l'œuf, puis ajoutez la farine.
3. Mélangez rapidement, et arrêtez dès que vous pouvez former une boule.
4. Filmez-la et placez-la au réfrigérateur pour au moins 30 minutes.
5. Étalez la pâte sur 3mm d'épaisseur et foncez votre cercle.
6. Passez la pâte au congélateur quelques minutes (ou au réfrigérateur minimum 30 minutes), puis enfournez à 160°C pendant 18 minutes.
7. Laissez refroidir.
8. Crème pâtissière à la vanille : de lait de sucre de jaunes d'œufs de farine de beurre gousse de vanille J'en ai eu un peu trop, je vous conseille de réduire toutes les quantités en vous basant sur de jaunes d'œufs.
9. Faites chauffer le lait avec les grains de vanille.
10. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis la farine.
11. Versez la moitié du lait chaud vanillé dessus en remuant, puis reversez le tout dans la casserole.
12. Faites cuire à feu moyen en fouettant constamment.
13. Quand la crème est épaissie, retirez-la du feu, laissez refroidir quelques minutes puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
14. Filmez la crème au contact, et laissez refroidir totalement.
15. Ensuite, fouettez légèrement la crème, puis versez-la dans le fond de tarte et lissez la surface.
16. Remettez au réfrigérateur.
17. Versez la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille cannulée.
18. Pochez la chantilly sur la tarte, puis régalez-vous !