



## TARTE AUX FRAISES ET CREME VANILLE

(Pour 8 personnes - 1 tarte 22CM - Préparation : 45 minutes - Cuisson : 15 minutes)

### Les ingrédients :

Pour la pâte sucrée : 250 Grs de farine T55 ou T65 - 75 Grs de sucre glace - 25 Grs de poudre d'amandes - 1 œuf entier, 1 pincée de sel, 140 Grs de beurre pommade.

Pour la crème pâtissière à la pistache : 50cl de lait , 2 œufs + 1 jaune , 2 CS de farine T45 , 6 CS de sucre, 1 gousse de vanille.

Pour le dressage : 500g de fraises MARA des bois ; QS de nappage neutre et de confiture de fraises.

### La réalisation :

La pâte sucrée : Créméz à la feuille du robot le beurre pommade et le sucre glace. Ajoutez l'œuf, la poudre d'amande, le sel et la farine puis formez une boule homogène sans trop travailler la pâte pour ne pas la corser. Étalez sur 2 cm d'épaisseur et réservez quelques heures au réfrigérateur entre 2 feuilles de film étirable ou 15 minutes au congélateur. Après le repos, étalez votre pâte sur un tapis SILPAT et foncez votre cercle. Enfourez pour 15min de cuisson à blanc en piquant le fond avec une fourchette. Retirez du four quand le fond de tarte arrive à une belle coloration.

La crème pâtissière à la vanille : Chauffez le lait avec la vanille pour la faire infuser. Pendant ce temps, blanchir les œufs avec le sucre puis incorporez la farine. Versez le lait bouillant sur l'appareil œuf, sucre, farine et mettez le tout sur le feu jusqu'à petite ébullition. Cuire 1mn pour épaissir. Débarrassez dans un plat à gratin, filmez au contact et réservez au minimum 4h au réfrigérateur.

Le dressage : Garnissez vos fonds de tarte avec la crème vanille et lissez à la spatule. Garnissez harmonieusement avec les fraises lavées et égouttées. Faites fondre le nappage neutre et la confiture de fraise (sans fruits) et l'étaler au pinceau sur les fraises pour les faire briller. Puis décorez selon votre humeur avec du sucre neige, des éclats de pistaches et/ou le zeste d'un citron vert.

Petit plus, si vous souhaitez réaliser ce dessert la veille sans que le fond de pâte ne se ramollisse, vous pouvez le couvrir d'une fine couche de couverture ivoire Valrhona ou de chocolat blanc avant de dresser la crème pâtissière.

