



TARTE AVEC PANNA COTTA AU BASILIC ET FRAISES



Ingrédients pour la pâte sucrée : 200gr de farine, 1 œuf moyen, 100gr de sucre semoule, 100gr de beurre mou, une pincée de sel.

Travaillez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une crème homogène. Ajoutez l'œuf, puis la farine tamisée et le sel. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte, enveloppez-la dans du papier film et laissez-la reposer au frigo pendant au moins 4 heures. Préchauffez le four à 180°C. Etalez la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné, puis déposez-la dans un moule rectangulaire beurré.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2015 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Couvrez-la avec du papier alu et des haricots sec (ou du riz) et cuisez à blanc pendant 30 à 35 minutes. Sortez du four, éliminez les haricots et l'alu, laissez refroidir.

Pour la panna cotta au basilic : 3 feuilles (6gr) de gélatine alimentaire, 300ml de crème fraîche liquide entière, 50ml de lait entier, 50gr de sucre semoule, 5gr de feuilles de basilic frais.

Faites ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide, pendant une dizaine de minutes. Pendant ce temps, portez presque à ébullition la crème avec le lait et le sucre. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et mélangez avec un fouet. Blanchissez 10 secondes les feuilles de basilic dans de l'eau bouillante, puis transférez-les dans un bol d'eau froide. Essorez-les et ajoutez-les à la crème, puis mixez le tout et filtrez. Versez la panna cotta sur la tarte froide et réservez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Pour le montage : 400gr de fraises, quelques feuilles de basilic, gélatine en spray.

Lavez et séchez les fraises. Equeutez-les puis coupez-les en quatre. Disposez-les soigneusement sur la tarte, puis couvrez-les de gélatine en spray pour éviter qu'elles ne s'abîment pas. Décorez avec les feuilles de basilic. Conservez au réfrigérateur avant de servir.