

Tarte aux fraises

Ingrédients :

Pour la pâte sablée amande:

- 240 g de farine
- 150 g de beurre
- 90 de sucre glace
- 30 g de poudre d'amandes
- 10 g de sucre vanillé Cook'in
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel

Pour la crème pâtissière:

- 500 g de lait entier
- 160 g de crème liquide entière 35%MG
- 100 g de jaunes d'œuf
- 40 g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- sucre semoule

Pour la crème fouettée:

- 200 g de crème liquide entière 35%MG

Pour la décoration:

- 1 à 2 barquettes de fraises selon poids (env 500 g)

Préparation:

Pour la pâte sablée amande:

Mettre les poudres dans le bol: la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sucre vanillé et le sel. Ajouter le beurre coupé en dés. Ajouter le jaune d'œuf. Régler le Cook'in sur 2 min/pétrin. On obtient du sable, vider sur la Roul'pat et bouler rapidement. Aplatir et filmer, laisser reposer 1 heure au frais. Une fois reposée, étaler assez finement la pâte au rouleau sur la Roul'pat. Foncer un cercle à tarte de 24 cm de diamètre après l'avoir généreusement beurré et posé sur une toile Silpat/plaque alu perforée. Piquer au pique-pâte. Remettre au frais le temps de préparer la crème pâtissière.

Pour la crème pâtissière:

Dans le bol du Cook'in, peser le sucre, le lait, la crème liquide et le sucre vanillé. Ajouter la vanille fendue en 2. Régler 3 min/90°C/vit 2. Retirer la gousse de vanille. Ajouter la maïzena. Régler 7 min/100°C/ vit 4, poser l'entonnoir inox sur le couvercle, verser les jaunes battus petit à petit. Mixer 2 fois 5 sec/ turbo pour lisser la crème. Verser dans un cul de poule et filmer pour éviter la formation d'une peau. Laisser refroidir.

Pour la cuisson :

Préchauffer le four th 6-180°C. Placer une feuille de papier sulfurisée avec des billes de cuisson sur la pâte. Cuire à blanc environ 15 min, la pâte doit prendre une jolie couleur noisette. Sortir et laisser refroidir les billes. Enlever les billes de cuisson et la feuille de papier sulfurisé. Ôter le cercle à tarte délicatement en passant la main sous la Silpat et en soulevant doucement. Glisser votre plat à tarte ou un carton rond doré spécial pâtisserie.

Pour la crème fouettée:

Placer le cul de poule ou le bol du robot au congélateur, cela facilitera la prise. Fouetter jusqu'à obtention d'une crème bien dense au fouet du robot ou batteur électrique. Incorporer délicatement à la crème pâtissière (mélanger un peu avant incorporation). Vider la préparation dans votre poche à douille et dresser sur le fond de pâte complètement refroidi.

Pour la décoration:

Laver les fraises, équeuter mais en garder quelques unes pour la déco. Placer sur la crème coupées en 2. Déposer quelques fraises entières avec feuillage au centre. Remettre au frais jusqu'au service.

