

# Tarte aux fraises et chantilly à la vanille *par Cecilecooks*



**Repos :** 15-30 minutes pour la pâte + deux fois 15-30 minutes pour le refroidissement

**Cuisson :** 15 minutes pour la pâte sablée + 10 minutes pour la dacquoise

**Quantité :** 2 tartes individuelles

**Difficulté :** 1

## **Ingrédients :**

### Pour la pâte sucrée

115 gr de beurre

100 gr de sucre semoule

30 gr de blanc d'oeuf (1 blanc d'oeuf)

210 gr de farine

1/2 c. à café de gros sel

### Pour la dacquoise aux amandes (Encyclopédie du chocolat) :

35 gr de farine

100 gr de poudre d'amandes

120 gr de sucre glace

170 gr de blanc d'œufs (5 à 6 blancs d'œufs)

60 gr de sucre

### Pour la chantilly

30 gr de sucre glace (on peut descendre à 15gr)

150 gr de crème fleurette

1 gousse de vanille

une barquette de fraises (fraîches et sucrées)

## **Procédé :**

### La pâte

1 - Au robot avec la feuille ou à la main au fouet, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit relativement crémeux. Incorporer le blanc d'œuf (éventuellement la vanille). Mélanger doucement sans trop travailler le mélange.

2 - Mélanger la farine et le sel ensemble. Ajouter ce mélange progressivement au mélange précédent beurre+sucre+blanc. Mélanger sans trop insister : dès que la pâte se décolle bien des parois du bol et forme une boule, on s'arrête.

**Attention :** on travaille la pâte le moins possible pour éviter de lui donner trop d'élasticité et de la voir se rétracter à la cuisson.

3 - Pré-aplatir légèrement la pâte pour que sa hauteur ne dépasse pas le gros centimètre. Filmer et réserver au réfrigérateur pour 30 minutes et plus (15 minutes au congélateur pour aller plus vite).

### La dacquoise aux amandes

4 - Pendant le temps de repos, préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante. Tamiser ensemble la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace.

5 - Dans le bol du robot ou avec un batteur électrique, monter les blancs au bec d'oiseau. Dès que les blancs commencent à mousser, que l'on voit la marque du fouet dans les blancs, ajouter le sucre semoule en pluie fine en augmentant progressivement la vitesse du fouet.

6 - Mélanger délicatement à la maryse, les blancs montés et le mélange farine+poudre d'amandes+sucre glace.

7 - Étaler la préparation sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson sur une épaisseur d'environ 1 cm. Enfournier pour environ 10 minutes : la dacquoise est cuite lorsque quand on appuie dessus avec le doigt, la pâte reprend sa forme initiale et la trace du doigt disparaît. Laisser refroidir sur une grille à température ambiante. Quand la dacquoise est froide, tailler des petits cercles (de taille légèrement inférieure au diamètre du fond de tarte).

### Les fonds de tarte

8 - Sur un plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour lui donner une épaisseur d'environ 3 à 4 mm. Détailler alors des ronds de pâte et fonder un moule en forme de dômes ou autres.

9 - Placer au réfrigérateur 30 minutes ou au congélateur pendant 15 minutes pour aller plus vite. Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante.

### La chantilly

10 - Pendant ce temps, préparer la chantilly. Dans la cuve du robot ou un cul de poule assez profond, mettre la crème fleurette, le sucre glace et les grains de la gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée.

11 - Fouetter cette crème jusqu'à obtenir une crème qui se tient mais reste un peu souple. Réserver au réfrigérateur.

### La cuisson

12 - Enfournier la pâte pour environ 10 minutes (il faut surveiller la cuisson) jusqu'à ce que la plaque de pâte soit joliment dorée. Réserver à température ambiante jusqu'à complet refroidissement.

### Les fruits

13 - Laver et essuyer les fraises délicatement. Réserver les fraises les plus jolies pour le dessus : les couper en deux et/ou en quatre. Couper les moins jolies en petits dés.

### Le montage

14 - Au fond des fonds de tarte, placer un peu de chantilly et la faire remonter jusqu'en haut du bord de la tarte, avec une cuillère à soupe par exemple.

15 - Placer alors un peu de brunoise de fraises en essayant d'obtenir une surface relativement lisse. Étaler à nouveau un peu de chantilly pour "colmater" l'ensemble et combler les vides.

16 - Poser dessus un petit disque de dacquoise.

17 - Avec une poche à douille (à défaut une petite cuillère), faire de petits "tas" de chantilly. Comblent les trous avec les moitiés et quarts de fraises. Il faut être généreux en chantilly pour que ce ne soit pas sec et en fraises car ça reste une tarte aux fruits !

18 - Décorer (ou pas) les tartes : billes, zestes de citron, brisures de sablés, éclats de pistache, feuille de menthe, etc.

19 - Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir : au maximum 4-5 heures, après la tarte reste bonne mais la chantilly va trop mouiller le fond.



### Coup de fouet

- Cette pâte sablée est normalement une pâte pour des petits biscuits. Elle est donc moins friable qu'une pâte sablée classique pour tarte. C'est un choix volontaire car la chantilly qui est en contact avec elle, va venir assouplir puis mouiller cette pâte. Si on choisit une pâte sablée classique, il est raisonnable de chablonner au préalable les fonds pour les imperméabiliser. Pour cela, étaler au pinceau un peu de chocolat blanc fondu sur les fonds de tarte.
- A décliner à l'infini avec les beaux fruits de saison : abricots, cerises, mangues, framboises, mûres, pêches, etc.
- Vous n'avez pas envie de faire une dacquoise ? D'autres options sont possibles, un morceau de cake, du biscuit à la cuillère, des financiers, de la madeleine... bref quelque chose de moelleux et qui apporte de la mâche.