

Tarte haute aux fraises



Préparation : très longue

Cuisson : 60 min.

Repos : 6h

Quantité : 6 à 8 pers.

Ingrédients

La pâte sucrée

120 gr de beurre

80 gr de sucre glace

1 pincée de sel généreuse

25 gr de poudre d'amande

200 gr de farine

1 œuf

La crème d'amande

65 gr de beurre

45 gr de sucre

80 gr de poudre d'amande

50 gr d'oeuf (soit 1 oeuf)

100 gr de fraises coupées en deux

La compotée de fraises

125 gr de fraises

1/2 pomme

La crème diplomate (crème pâtissière + crème montée)

6 gr de gélatine (3 feuilles)

350 gr de lait

1 gousse de vanille

60 gr de jaunes d'oeufs (environ 3 jaunes)

140 gr de sucre

20 gr de maïzena ou fleur de maïs

15 gr de farine

220 gr de crème fleurette entière

Le montage (dernière partie)

250 gr de fraises

facultatif : meringues décoratives, mini sablés, citron, feuilles de menthe, fleurs comestibles, etc.

Procédé

La pâte sucrée

1 – Dans le bol d'un robot, mélanger à la feuille le beurre, le sucre et le sel. Lorsque le mélange est homogène, ajouter la poudre d'amande et mélanger. Ajouter l'oeuf et mélanger à nouveau.

2 – Enfin, ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène qui forme une boule. (On peut réaliser tout cela sans robot, juste à la main.)

3 – Étaler immédiatement la pâte entre deux feuilles guitares ou de papier cuisson, jusqu'à obtenir une épaisseur de 3-4mm.

Place la pâte au frais pour 30 minutes minimum.



La crème d'amande

4 – Pendant que la pâte repose, mélanger le beurre mou avec le sucre. Puis ajouter l'oeuf et mélanger. En dernier ajouter la poudre d'amande. On obtient une crème onctueuse. Réserver à température ambiante.

Le montage (1ère partie)

5 – Préchauffer le four à 170°C. Beurrer le cercle à tarte.

6 – Sortir la pâte sucrée du réfrigérateur et la déposer dans le cercle à **entremet** de 22 cm posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Foncer la pâte dans le cercle en veillant bien à la faire glisser le long des bords jusqu'à ce que la pâte forme un angle droit entre sa base et le bord. Réserver au réfrigérateur pour 30 minutes minimum (ou 15 minutes au congélateur pour aller plus vite).

7 – Laver, sécher et essuyer avec délicatesse les fraises, puis les couper en deux.

8 – Piquer le fond de pâte à l'aide d'une fourchette et enfourner pour une quinzaine de minutes de cuisson. Lorsque la pâte est cuite, la sortir du four et réserver à température ambiante.

On peut aussi placer quelques billes de cuisson sur le fond de tarte recouvert au préalable d'un papier cuisson. Les billes de cuisson assurent que la pâte conserve bien sa forme pendant la cuisson et ne s'effondre pas.

9 – Lorsque la pâte sucrée est refroidie, étaler la crème d’amande sur toute la surface. Poser quelques demi-fraises dessus.

10 – Baisser le four à 160°C et enfourner à nouveau pour 20-25 minutes de cuisson. Une fois cuite et refroidi, réserver le fond de tarte filmé au réfrigérateur.



La compotée de fraises

11 – Laver et équeuter les fraises, puis les couper en 4. Laver et éplucher la pomme et la couper en dés grossiers.

12 – Dans une casserole, faire revenir les pommes et les fraises avec 1 ou 2 c. à soupe d’eau jusqu’à obtenir une compote. Poursuivre la cuisson pour bien faire sécher la compote et éliminer le maximum d’eau.

13 – Réserver au réfrigérateur, il faudra qu’elle soit froide pour l’utiliser par la suite.

La crème diplomate

La crème pâtissière

14 – Dans un grand bol d’eau glacée (eau froide + glaçons), faire ramollir la gélatine.

15 – Dans une casserole, porter à ébullition le lait, les graines de vanilles issues de la gousse de vanille.

16 – Parallèlement, mélanger bien au fouet dans un cul de poule, le sucre et les jaunes. Le mélange blanchit légèrement.

17 – Ajouter alors la farine et la maïzena préalablement tamisées ensemble. Mélanger à nouveau au fouet.

18 – Quand le lait bout, ajouter un peu de lait au mélange sucre+jaunes+etc. et mélanger vivement au fouet. Puis ajouter tout le lait et mélanger à nouveau.

19 – Transvaser le tout dans la casserole. Porter sur feu doux et mélanger sans arrêt au fouet jusqu’à ce que la crème pâtissière épaississe. Cela prend environ 2 à 3 minutes.

On doit obtenir une crème : lisse, brillante, homogène et élastique.

20 – Ajouter la gélatine ramollie et essorée hors du feu. Mélanger vivement au fouet.

21 – Verser la crème pâtissière dans un plat à gratin. Filmer au contact : le film étirable est en contact avec la crème pour empêcher qu'une croûte se forme. Réserver au réfrigérateur.



La crème montée

22 – Lorsque la crème pâtissière est froide, monter la crème fleurette au fouet jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme mais pas trop serrer non plus.

La crème diplomate

23 – Détendre la crème pâtissière en la mélangeant fortement quelques instants au fouet.

24 – Ajouter 1/4 de la crème montée à la crème pâtissière et mélanger au fouet pour la détendre un peu plus. Incorporer alors progressivement le reste de crème montée en mélangeant cette fois délicatement à la maryse.

25 – Réserver au frais pour une heure si possible.

Si vous êtes pressé vous pouvez l'utiliser immédiatement.



Le montage (dernière partie)

26 – Laver, équeuter, essuyer et couper délicatement les fraises en 2 et en 4.

27 – Sur le fond de tarte, étaler en une épaisseur uniforme la compotée de fraises.

28 – Sur la compotée de fraises, étaler en une couche uniforme un peu de crème diplomate.

(On doit encore être en dessous du haut de la pâte à tarte)

29 – Avec une poche munie d’une grosse douille (diam.12 ici), réaliser des boules sur tout le bord de la tarte. Au centre, pocher un boudin en forme d’escargot.

30 – Placer alors les fraises au centre de la tarte et décorer joliment.

31 – Réserver au réfrigérateur idéalement 3 à 4h minimum avant de servir. Penser à sortir la tarte environ 15 minutes avant de la déposer sur table.

