

Tarte rustiques aux fraises et pommes du jardin *par Cecilecooks*



Réalisation : 30 minutes (hors repos et cuisson)

Repos : 30 minutes

Cuisson : 10-15 minutes (pommes) + 45 minutes environ (tarte)

Quantité : une tarte pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte

195 gr de farine

1 c. à soupe de sucre glace

1 belle pincée de sel

100 gr de beurre froid coupé en petits cubes

3 à 4 c. à soupe d'eau

Pour la crème d'amande

50 gr de beurre pommade

50 gr de sucre semoule

1 œuf

50 gr de poudre d'amande

Pour la garniture

3 à 4 pommes

1 noisette de beurre

300 à 400 gr de fraises

amandes hachées

finitions : 1 c. à soupe de sucre semoule et 5 c. à s. de lait, beurre, sucre de canne

décorations : feuilles de menthe, sucre de canne

Procédé

Pour la pâte

1 - Mélanger la farine, le sucre glace et le sel. Incorporer le beurre froid en travaillant la pâte du bout des doigts ou avec la feuille du robot.

2 - Ajouter l'eau froide. Pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule, mais ne pas trop insister non plus. Étaler immédiatement la pâte entre deux feuilles de papier cuisson. Réserver au réfrigérateur pour au moins 30 minutes.

Pour la crème d'amande

3 - Mélanger, à la maryse ou à la spatule en bois, le beurre pommade et le sucre semoule. Ajouter alors l'œuf et mélanger sans trop insister (pour ne pas incorporer trop d'air dans la crème). Enfin, ajouter la poudre d'amande et mélanger. Réserver à température ambiante

Pour la garniture

4 - Préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante. Laver les fruits. Éplucher et épépiner les pommes. Couper chaque quartier en tranches épaisses. Dans une poêle large et profonde, faire revenir les pommes avec une belle noisette de beurre et une tasse à espresso d'eau, sur un feu moyen. Mélanger régulièrement. Stopper la cuisson lorsque les pommes sont bien fondantes et se tiennent toujours.

5 - Laver les fraises. Prélever la moitié des fraises, les équeuter et les couper en deux. Réserver au réfrigérateur les fraises coupées et entières.

Pour le montage

6 - Vérifier que la pâte étalée obtenue à une épaisseur de 3 mm et un diamètre d'environ 30 cm. Sinon étaler davantage la pâte. A l'aide d'une très grande assiette retournée, égaliser les bords si nécessaire pour obtenir une abaisse assez ronde. Placer l'abaisse de pâte sur du papier cuisson posé sur une plaque à pâtisserie allant au four.

7 - Répartir la crème d'amande sur la tarte en laissant une bordure d'environ 4 cm vierge. Disposer par dessus les morceaux de fraises. Puis, disposer joliment les tranches fondantes de pommes.

8 - Rabattre les bords de la tarte sur les fruits, souder/appuyer légèrement pour être sûr que la pâte ne "s'ouvre" pas à la cuisson

9 - Avec un pinceau ou deux doigts, étaler un peu de mélange lait et sucre sur la pâte. Saupoudrer de sucre de canne, ajouter sur les bordures des amandes hachées et enfin ajouter quelques dés de beurre sur les fruits. Enfourner pour environ 45 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit joliment dorée, que la garniture frétille à l'intérieur et que le dessous de la pâte soit cuit.

Attention : selon l'envie au bout de 30 minutes, saupoudrer la tarte (fruits et bordure de pâte) d'un peu de sucre semoule pour colorer davantage l'ensemble.

10 - Réserver à température ambiante sur une grille. Lorsque la tarte est tiède ou refroidie, placer les fraises préalablement réservées et quelques feuilles de menthe.



Coup de fouet

- Si cela vous tente, vous pouvez également ajouter un peu de basilic plutôt que de la menthe en décoration sur le dessus ou alors du thym ou de romarin dans la pâte à tarte pour apporter un petit goût en plus.

- Pour une version sans œuf, n'en mettez tout simplement pas dans la crème d'amande, mais ajoutez un peu de lait végétal à la place. Cela fonctionne aussi !