

Tartes aux fraises & petits pois



Préparation : Longue

Cuisson : 30 min (tarte) + 20 min (compotée) + 20 min (coulis)

Repos : 2h

Quantité : 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
65 gr de poudre d'amande
50 gr d'œuf (soit 1 œuf)
100 gr de fraises coupées en deux

La compotée de fraises

300 gr de fraises

Le coulis de petits pois

200 g de petits pois (frais ou surgelés)
35 gr de sucre
10 gr de sirop d'orgeat

Les finitions

environ 500 gr de fraises
petits pois cuits
herbes fraîches, amandes torréfiées, feuille d'or, etc.

Procédé

La pâte sucrée

1 – Dans le bol d'un robot, mélanger à la feuille le beurre, le sucre et le sel. Ajouter la poudre d'amande. Mélanger. Ajouter l'œuf et mélanger à nouveau.

2 – 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 la poudre d'amandes, le sucre et l'œuf, en fouettant afin d'obtenir une crème onctueuse. Lissez bien le mélange à la maryse.

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 de 22 cm posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Réserver au réfrigérateur pour 30 minutes minimum (ou 15 minutes au congélateur pour aller plus vite).

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

8 – Lorsque la pâte sucrée est froide, étaler la crème d'amande sur toute la surface. Poser quelques demi-fraises dessus.

10 – Enfournier pour 25 à 35 minutes de cuisson, en veillant à ce que la pâte et les fraises ne colorent pas de trop.



La compotée de fraises

11 – Laver, essuyer à peine les fraises et les couper en 2. Les placer dans une casserole et cuire à feu doux en mélangeant régulièrement.

12 – Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide (jus naturel créé par les fraises) et que les fraises est pris une forme de compote qui se tient. Réserver.

Le coulis de petits pois

13 – Dans une casserole, faire chauffer 15 cl d'eau avec les petits pois et le sucre. Cuire à petite ébullition pendant 12/15 minutes.

14 – Mixer finement puis filtrer dans une passoire à maille fine.

Vous pouvez mixer au mixeur plongeant, dans un blinder, etc.

Vous pouvez aussi réserver quelques petits pois bien verts et entiers pour la décoration.

15 – Ajouter le sirop d'orgeat, mélanger et réserver au réfrigérateur.

Le montage (2ème partie) et la finition

16 – Lorsque la tarte est froide, placer la compotée de fraises réservée sur toute la surface de la tarte cuite.

17 – Laver, essuyer délicatement, équeuter et couper les fraises en 2 ou en 4 (suivant leur taille). Placer les fraises sur l'ensemble de la surface de la tarte.

18 – Déposer des gouttes de coulis de petits pois entres les fraises. Ajouter quelques petits pois réservés et des éléments décoratifs.

19 – Cette tarte se déguste à température ambiante et se conserve au réfrigérateur.

Coup de fouet

- pour la réalisation de cette tarte, j'ai utilisé un cercle perforée. La cuisson était vraiment parfaite grâce à celui-ci.
- besoin d'aide sur un terme de pâtisserie c'est ici-vocabulaire ou sur le matériel c'est ici-matériel.