

LA TARTE AUX FRAISES

LES INGRÉDIENTS

Pour la pâte sablée

- 200 g de farine
- 100 g de beurre demi-sel froid
- 100 g de sucre en poudre
- 1 oeuf

En tant que vraie bretonne, je ne peux imaginer cuisiner avec autre chose que du beurre salé... Mais si vous préférez utiliser du beurre doux, pensez à ajouter une pincée de sel à votre pâte.

Pour la crème pâtissière

- 25 cl. de lait
- 1 gousse de vanille
- 50 g de sucre
- 20 g de Maïzena
- 3 jaunes d'oeufs
- 15 g de beurre
- 10 cl de crème liquide

Et bien sûr une barquette de fraises

PRÉPARATION

Etape 1 : la pâte

Pour moi, c'est l'une des étapes les plus délicates de la recette surtout si vous êtes un peu – voire totalement - perfectionniste et que vous tenez à ce que les bords de votre fond de tarte soient impeccables. Entre nous, je n'ai pas encore atteint mon idéal...

Je dois aussi avouer qu'au niveau de la confection des pâtes, je suis un peu flemmarde et les appels insistants du robot ne me laissent pas indifférente. Bref, je le confesse, j'utilise une de ces petites machines bien pratiques pour réaliser mes pâtes.

1. Versez dans la cuve de votre robot la farine, le sucre et le beurre refroidi coupé en petits morceaux et mettez en marche votre appareil pendant environ 30 secondes .
2. Arrêtez-le et versez-y l'oeuf.
3. Mettez en marche l'appareil et n'hésitez pas à l'arrêter afin de décoller la préparation des bords de la cuve pour la répartir de manière uniforme dans la cuve.
4. Une fois que la pâte forme une boule, arrêtez l'appareil.
5. Disposez votre pâte sur votre plan de travail - ou mieux sur un tapis de pâtisserie afin de faciliter les étapes qui vont suivre - et étalez-la jusqu'à obtenir une épaisseur de 2 à 3 mm.
6. Recouvrez la pâte d'une feuille de papier sulfurisé et retournez l'ensemble afin de le placer sur une plaque de pâtisserie. Repliez les bords de la pâte à tarte vers l'intérieur et venez placer autour un cercle de pâtisserie de 22 cm. Rabattez ensuite la pâte sur les bords du cercle et découpez les bords en passant votre rouleau sur le cercle. Placez votre plaque trente minutes au congélateur.
7. Pendant ce temps, préchauffez votre four à 180 °. Avant d'enfourner votre pâte pour 20 min, recouvrez-la avec une feuille de papier sulfurisé et des billes de cuisson afin d'éviter qu'elle ne lève.

Etape 2 : la crème pâtissière

Rien de bien compliqué, il faut juste s'armer de patience au moment de l'étape de la maïzena. Au début, je croyais toujours que la crème n'allait jamais épaissir mais finalement j'ai appris à me montrer patiente.

1. Versez le lait dans une casserole. Ajoutez-y les graines de la gousse de vanille et la gousse de vanille fendue en deux. Faites chauffer à feu doux.
2. Pendant ce temps, placez dans la cuve de votre robot type KitchenAid, le sucre, les jaunes d'œufs et la maïzena. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la moitié du lait - duquel vous avez ôté la gousse de vanille - et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Reversez le tout dans la casserole avec le reste de lait, faites cuire à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Dès que la crème prend, ôtez-la du feu. Une fois qu'elle est tiède, ajoutez 15 g de beurre coupé en petit morceaux, remuez le tout et laissez refroidir.
4. La crème chantilly. Pendant ce temps, placez la crème fleurette, la cuve de votre robot et le fouet au congélateur pendant environ un quart d'heure. Versez ensuite la crème fleurette dans la cuve et mettez en marche (vitesse 2) le robot avec le fouet. Accélérez progressivement lorsque la crème commence à monter (vitesse 4, puis 6). Quand la crème est ferme (elle reste accrochée au fouet), ajoutez le sucre glace et fouettez encore quelques instants. L'opération prend environ cinq minutes.
5. Ajoutez la crème chantilly à la crème pâtissière et mélangez délicatement les deux préparations.

Etape 3 : le dressage

1. Répartissez la crème pâtissière dans le fond de tarte.
2. Découpez les fraises en deux, puis coupez à nouveau l'extrémité que vous conserverez pour le centre de votre tarte. Disposez-les sur la crème en partant de l'extérieur vers l'intérieur.

- Thalieandco -