

Tarte Aux Fraises

Nombre de parts : 6/8 (pour un cercle à tarte de 22 cm de diamètre).

Temps de réalisation: 45 min

Temps de cuisson : 20 minutes à 180 degrés

Difficulté: facile

Pâte sucrée (réalisée par sablage):

Ingrédients :

- 170 g de farine T55 ou T65
- 85 g de sucre glace
- 1 g de sel
- 1 g de poudre de vanille
- 85 g de beurre froid
- 35 g d'œuf battu



Réalisation :

Dans la cuve du robot (ou dans un cul de poule) muni de la feuille, mélanger le sucre glace, la farine, le sel et la poudre de vanille. En petite vitesse sur le robot, ajouter le beurre froid, coupé en petits morceaux réguliers. Passer ensuite en vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il ne reste aucun morceau de beurre. On doit alors obtenir une texture de poudre d'amande.

Ajouter alors les 35 g d'œuf battu.

Lorsque la pâte commence à peine à adhérer et à s'agglomérer sur la feuille, arrêter le robot et finir de ramasser la pâte à la corne (ou à défaut à la spatule).

Mettre cette pâte sur un plan de travailler fariné et la fraser à l'aide de la paume de la main; il s'agit en fait de pousser et écraser la pâte sur le plan de travail . Renouveler l'opération deux ou trois fois.

Mettre grossièrement en boule puis étaler en rond en tapotant avec la paume de la main. Le résultat sera une boule plate qui doit faire 2 cm d'épaisseur.

Filmer cette boule et la mettre au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien froide (minimum 30 minutes ou 5 minutes au congélateur et 10/15 minutes au frigo).

Le fonçage de la pâte :

Sortir la pâte du réfrigérateur et la détendre en lui donnant des petits coups de rouleau à pâtisserie.

Fariner légèrement le plan de travail et ôter le film alimentaire qui entoure la pâte.

Fariner légèrement la pâte puis abaisser cette dernière, de façon à former un cercle dont l'épaisseur finale devra être de 2 à 3 mm environ. Pour cela, tous les 3 ou 4 coups de rouleau, tourner la pâte de 1/8ème de tours, toujours dans le même sens, en s'assurant que le dessous de la pâte n'accroche pas le plan de travail, et est donc bien fariné.

Couper ensuite un cercle qui doit être plus grand d'environ 4 cm par rapport au cercle à tarte (il doit donc faire environ 26 cm).

Beurrer le cercle à tarte et le placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Mettre la pâte par-dessus le cercle (on peut éventuellement s'aider du rouleau à pâtisserie pour la déplacer, en la mettant à califourchon sur le rouleau). Faire un premier fonçage pour venir positionner la pâte contre les bords du cercle. Il faut veiller à ce que la pâte vienne bien contre le bas du cercle, de façon à former un réel angle droit (ce qui évitera à la pâte de s'affaisser à la cuisson). Faire tout le tour du cercle pour bien faire adhérer la pâte au cercle.

Passer un coup de rouleau sur le dessus du cercle pour retirer l'excédent de pâte.

Ensuite, parfaire le fonçage: pour cela, soulever légèrement le cercle et le faire tourner en accompagnant le mouvement avec vos doigts. Il faut alors presser légèrement (sans écraser la pâte) contre le cercle. Une fois fait, soulever le cercle et le reposer sur la feuille de cuisson afin que l'angle droit se forme bien en bas.

En réalisant la deuxième partie du fonçage, de la pâte va légèrement dépasser du cercle en haut. Il faut l'ébarber (le couper) à l'aide d'un couteau d'office.

Mettre la pâte au congélateur une dizaine de minutes.

La cuisson à blanc de la pâte :

Préchauffer le four à 180 degrés en chaleur ventilée.

Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle en cuisson.

Une fois le four à température, sortir la pâte du congélateur, la mettre sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner pour 20 minutes environ, ça dépend beaucoup des fours. Elle doit être bien dorée, de façon uniforme !

NB: Il faut surveiller la cuisson. Si vous constatez qu'elle gonfle pendant la cuisson, ouvrir le four et la piquer à l'endroit de la bosse avec une fourchette ;) !

La sortir du four, enlever très délicatement le cercle (la pâte doit s'être détachée toute seule du cercle) et la laisser refroidir, en la laissant sur sa grille.

Pour régulariser les bords, il vous suffit de prendre une râpe (type microplane). Il faut attendre que la tarte ait un tout petit peu refroidi et faire des mouvements très légers, sans trop de pression.

La Crème Pâtissière à la Vanille

Ingrédients

- 518g de lait
- 100g d'œufs
- 125g de sucre semoule
- 45g de maïzena
- 5g d'extrait de vanille

Procédé :

Mettre le lait dans une casserole et saupoudrer un peu du sucre prévu dans la recette (afin que le lait n'accroche pas à la casserole). Faire chauffer le lait jusqu'à ébullition.

Pendant ce temps, dans un cul de poule, mettre le reste du sucre avec la maïzena et mélanger à sec. Ajouter les œufs et la vanille dans le cul de poule et mélanger.

Lorsque le lait bout, en verser 1/3 sur la préparation et bien délayer. Hors du feu, remettre ce mélange dans la casserole qui contient déjà le reste de lait.

Bien mélanger sur le feu. Une fois que la crème pâtissière épaissie, continuer à mélanger pour l'assouplir et la lisser.

Débarrasser dans un cul de poule en raclant bien avec la corne puis, éventuellement, passer un tout petit coup de mixer plongeant dans la crème pâtissière (cette opération est facultative. Si votre crème pâtissière ne présente aucun "grumeau", ce n'est pas nécessaire).

Afin de permettre un refroidissement plus rapide de la crème pâtissière, mettre du film alimentaire sur une plaque (ou une assiette), verser immédiatement la crème, à la sortie du feu, en l'étalant un peu et remettre du par-dessus au contact.

Mettre la crème en cellule de refroidissement 10 min (ou au frigo jusqu'à ce qu'elle soit froide, ou au congélateur le temps qu'elle soit froide).

Une fois bien refroidie, bien la détendre à la spatule avant utilisation.

Montage

Garnir le fond de tarte de la crème pâtissière bien détendue. L'idéal est d'utiliser une poche à douille (sans douille) pour avoir une épaisseur bien homogène mais ce n'est pas indispensable. Lisser à la spatule.

Disposer les fraises à votre grès sur le dessus de la tarte.

Napper les fraises d'une nappage blond (ou à défaut de confiture d'abricot chauffée et délayée avec un peu d'eau) afin de les protéger tout en les rendant bien brillant.

Réserver la tarte au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

