

Tarte aux fraises



Pour 6 personnes (cercle ou moule à tarte de 22 cm de diamètre)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pâte sablée :

- 350 g de pâte de cette recette

Crème pâtissière :

- 25 cl de lait

- 2 jaunes d'œufs

- 40 g de sucre

- 15 g de maïzena

- 1/2 gousse de vanille

Garniture :

- 50 g de chocolat blanc

- 350 g de fraises

- 2 c à soupe de gelée de fruits (cerise, groseilles, pommes)

Foncez un moule un cercle ou un moule à tarte (beurré) avec la pâte sablée.

Laissez tomber la pâte dans le cercle ou moule sans l'étirer. Coupez le surplus de pâte avec la lame d'un couteau en coupant vers l'extérieur.

Piquez le fond de pâte. Piquez l'envers de la pâte avant de l'installer dans le cercle ou le moule.

Réservez au réfrigérateur.

Préparez la crème pâtissière : Faites chauffer le lait avec une partie du sucre (15 g) et les grains de vanille. *En ajoutant un peu de sucre dans le lait, celui-ci n'attachera pas au fond de la casserole.*

Fouettez les jaunes d'œufs avec le reste de sucre. Ajoutez la maïzena. Mélangez jusqu'à une préparation lisse sans grumeaux. Versez un peu de lait filtré dans cette préparation. Mélangez et rajoutez le reste de lait.

Transvasez la crème dans la casserole et placez sur le feu jusqu'à épaissement (environ 3 minutes) sans cesser de mélanger à la spatule ou au fouet.

Placez la crème dans un plat large pour un refroidissement plus rapide et filmez au contact. *Pour accélérer le refroidissement, placez votre plat vide 15 minutes au congélateur.*

Conservez la crème au réfrigérateur.

Préparez le fond de pâte : Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Placez une feuille de papier sulfurisé sur le fond de tarte et recouvrez de bille de cuisson ou des haricots secs. *Attention de bien recouvrir la surface avec les billes (plus que moi) afin d'éviter des endroits bombés.*

Glissez le cercle ou le moule au four pour 10 minutes. *La prochaine fois je baisserai la température à 150° C donc 170° C pour vous.* Poursuivez la cuisson 5 minutes à 160° C (140° C pour moi) puis 5 minutes en ôtant le papier sulfurisé, les billes de cuisson et le cercle.

Laissez refroidir.

Préparez la garniture : Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-onde. Badigeonnez la surface de la pâte avec le chocolat. *En refroidissant, le chocolat va faire une protection contre l'humidité.*

Laissez durcir le chocolat.

Répartissez la crème pâtissière sur la pâte.

Coupez les fraises en deux. *Si celles-ci sont trop grosses, coupez-les en tranches épaisses en égalisant la base.*

Répartissez les fraises sur la crème.

Faites fondre la gelée de fruits choisie dans une casserole.

Badigeonnez les fraises avec la gelée.

Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Il est préférable de consommer cette tarte le jour même. Au pire la terminer le lendemain mais pas plus de 48 heures.