

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AUX FRAISES

Pour 6 personnes : 1 cercle □ 22 cm

400g pâte congrès sablée - 250g crème d'amande - 300g fraises -

Pâte congrès sablée : 250g farine T.55 - 175g beurre - 125g noisettes 125g sucre glace - 6g cannelle en poudre - 80g d'oeuf entier -

Torréfier les noisettes à 150° (th.5) au four pendant 10 minutes. Sabler la farine et le beurre au mixeur muni du couteau, ajouter les noisettes, le sucre glace, la cannelle puis les oeufs. Mixer jusqu'à pâte homogène (résultat mou). Laisser reposer au réfrigérateur emballée de film alimentaire pendant 12h00.

Crème d'amande : 90g beurre pommade - 90g sucre semoule - 90g poudre d'amandes blanche - 55g d'oeufs - 10g maïzena - Torréfier la poudre d'amandes à 150° (th.5) au four pendant 10 minutes.

Mousser à l'aide d'un fouet le beurre pommade avec le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter les oeufs et la maïzena en mélangeant sans faire mousser. Réserver couvert au contact au réfrigérateur.

Nappage : 1 pot de confiture de fraises - le jus d'1 petit citron soit 10g -

Tiédifier la confiture avec le jus. Passer au chinois. Réserver.

Préchauffer le four à 170° (th. 5-6).

Etaler la pâte sur une épaisseur de 4mm. Beurrer l'intérieur du cercle. Le poser sur une feuille de papier cuisson posé sur une plaque à pâtisserie. Entailler la pâte avec un petit couteau en formant des croisillons.

Précuire 10 minutes. Garnir le fond de tarte avec la crème d'amande, cuire à nouveau pendant 15minutes.

Décercler et poser sur une grille.

Après refroidissement, déposer à l'aide d'une spatule une couche de nappage. Disposer les fraises coupées en deux avec le côté coupé vers le bas. Passer au pinceau le nappage sur les fraises. A conserver au réfrigérateur jusqu'au moment du service (à savoir que les fraises risquent tout de même d'imbiber un peu de jus la pâte). A déguster tempérée.