

La tarte aux fraises



Personnes :

6-8



Préparation :

1h



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 12h



Cuisson :

Température : 180°C
Temps : 25 min.

Matériel spécifique

Cercle à tarte micro-perforé Ø20-24 cm

Règles 3mm

Liste des préparations

- ✓ Pâte sucrée
- ✓ Dorure
- ✓ Crème pâtissière
- ✓ Garniture



Les étapes

J-1 Matin

👉 Réalisation de la pâte sucrée

Réserver au réfrigérateur au moins 6h

Page 3

J-1 Soir

👉 Fonçage du fond de tarte

Réserver au réfrigérateur au moins 6h

Page 4

👉 Réalisation de la crème pâtissière

Réserver au réfrigérateur au moins 6h

Page 5

Jour J

👉 Pré-cuisson du fond de tarte

15 minutes à 180°C

Page 6

👉 Dorure

Page 6

👉 Cuisson du fond de tarte

8-10 minutes à 180°C

Page 6

👉 Préparation de la crème avec la mascarpone

15 minutes à 180°C

Page 6

👉 Montage de la tarte

15 minutes à 180°C

Page 6

👉 Nappage de la tarte

Réserver au réfrigérateur au moins 2h

La pâte sucrée

La quantité réalisée est prévue pour 2 tartes de 20 à 22 cm de diamètre (vous pouvez congeler la partie non utilisée).

Ingrédients

- 150 g de beurre
- 95 g de sucre glace
- 1 g de fleur de sel
- 1 pincée de vanille en poudre
- 30 g de poudre d'amandes
- 60 g d'œuf entier (x1 gros)
- 250 g de farine T55

- Réaliser la pâte la veille au matin pour respecter les temps de repos.
- Sortir 150 g de beurre du réfrigérateur au moins 2h avant de commencer la recette pour le ramener à température ambiante et le couper en dés.
- Travailler le beurre en pommade à l'aide d'un robot muni de la feuille.
- Ajouter 95 g de sucre glace tamisé et mélanger en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à obtenir un appareil crémeux et homogène.
- Ajouter 30 g de poudre d'amandes (ou noisettes), une pincée de fleur de sel et un peu de poudre de vanille. Continuer de mélanger sur vitesse moyenne.
- Ajouter au mélange 60 g d'œufs entiers battus (environ 2).
- Finir de mélanger à l'aide d'une maryse ou spatule souple (ce sera beaucoup plus efficace qu'avec la feuille du robot).
- Ajouter enfin 250 g de farine T55 (voire T65) tamisée.
- Mélanger à l'aide du robot, sans trop insister pour ne pas trop travailler la pâte. Le mélange doit être homogène.
- Ensuite, à l'aide des mains, former une boule que vous diviserez en 2 parts égales pour former 2 pâtons.
- Former une boule pour chaque pâton que vous filmerez au contact.
- Aplatir les pâtons un peu pour faciliter l'abaisse plus tard.
- Réserver idéalement 6 à 8h au réfrigérateur.



Le fonçage

A réaliser de préférence la veille au soir pour respecter les temps de repos.

- o Sortir le pâton du réfrigérateur 30 minutes avant de l'abaisser.
- o Fariner le plan de travail et le pâton.
- o Abaisser le pâton en appuyant assez fermement (sans l'écraser non plus, sinon il va se déchirer).
- o Vérifier de temps en temps que la pâte ne colle pas au plan de travail.
- o Utiliser des règles de 2-3 mm pour obtenir un résultat parfait.
- o Découper le fond de tarte à l'aide du cercle que vous allez utiliser.
- o Reforme un pâton avec les chutes et transférer votre disque sur un papier sulfurisé (en faisant attention de ne pas déformer le disque).
- o Réserver le disque au réfrigérateur.
- o Avec le reste de pâte, réaliser des bandes de plus de 2cm de large (le plus long possible) et les placer au réfrigérateur.
- o Beurrer le cercle à tarte (opter de préférence pour un cercle perforé).
- o Préparer une plaque perforée et un tapis silicone micro-perforé.
- o Faire adhérer les bandes au cercle (le beurre facilite le travail). Le bas de la bande doit bien être en contact avec le tapis de cuisson et quelques mm doivent dépasser du cercle.
- o Souder les bandes entre elles avec de l'eau et votre doigt.
- o Une fois les bandes posées, écarter légèrement la partie qui dépasse du cercle vers l'extérieur pour faciliter l'ajout du disque par la suite. A ce stade, remettre au réfrigérateur quelques minutes pour que les bandes de pâte durcissent un peu.
- o Humecter le bas de la bande ainsi que le tour du disque.
- o Insérer le disque dans le cercle afin que les 2 parties humides entrent en contact. Centrer bien le disque et l'abaisser au maximum en formant un angle le plus droit possible.
- o Ecraser le disque contre la bande et à l'aide d'un doigt mouillé, éliminer au mieux la surépaisseur. Avec un peu d'entraînement, on ne voit plus de différence.
- o Placer le fond de tarte au réfrigérateur, idéalement une nuit. La pâte doit croûter !



La crème pâtissière

La quantité est prévue pour une tarte de 20 à 24 cm de diamètre.

Ingrédients

- 375 g de lait entier
- 3 jaunes d'œufs
- 45 g de fécule de maïs (maïzena)
- 70 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 80 g de mascarpone

- Verser 375 g de lait entier dans une casserole.
- Couper une gousse de vanille en deux et la gratter pour en extraire les grains.
- Ajouter la gousse et les grains dans la casserole avec le lait.
- Chauffer sur feu moyen le lait jusqu'à frémissement en remuant fréquemment pour éviter que le lait n'accroche au fond de la casserole.
- Lorsque le lait commence à bouillir, couper le feu et couvrir la casserole.
- Laisser infuser au moins 30 minutes.
- Dans un cul-de-poule, ajouter 3 jaunes d'œuf et 70 g de sucre en poudre.
- Faire blanchir les jaunes en fouettant le mélange.
- Ajouter 45 g de maïzena et continuer de mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- Dans une casserole, chauffer sur feu moyen le lait avec l'autre moitié du sucre en poudre jusqu'à frémissement.
- Verser la moitié du lait sur les jaunes et bien mélanger.
- Puis reverser ce mélange sur le lait bouillant et mélanger avec le fouet.
- Dès que la crème boue, poursuivre la cuisson 1 à 2 minutes sans jamais s'arrêter de mélanger avec le fouet.
- La crème doit devenir lisse et brillante (presque fluide).
- Hors feu, continuer de mélanger au fouet pendant 30 secondes.
- Verser la crème dans un grand plat et filmer au contact.
- Réserver au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.



La cuisson du fond de tarte

Ingrédients

- 1 jaune d'œuf
- 4 g de crème liquide (35% MG)

- o Préchauffer le four à 180°C.
- o Sortir le fond de tarte du réfrigérateur et découper proprement l'excédent de pâte.
- o Enfourner à 180°C en chaleur tournante pendant environ 15 min. Le temps idéal correspond à une coloration légère et surtout lorsque les bords de la tarte ont commencé à se désolidariser du cercle.
- o Attendre quelques minutes que le fond de tarte refroidisse et se solidifie.
- o Ainsi, il est possible d'enlever le cercle sans difficulté.
- o A l'aide d'un tamis ou d'un microplane lisser les bords.
- o Ensuite, à l'aide d'un mélange d'1 jaune d'œuf et de 4 g de crème liquide, badigeonner le fond et les bords de la tarte. Cela va permettre de rendre le fond de tarte plus étanche et de lui donner une belle coloration.
- o Enfourner toujours à 180°C pour 8 à 10 min. Le temps idéal doit se faire au visuel. C'est vous qui allez déterminer sa coloration, attention cela se joue à la minute près, il faut donc surveiller la cuisson.



L'assemblage

- La crème pâtissière
- 80 g de mascarpone
- 500 g de fraises entières
- OS nappage neutre ou gelée de fruits rouge

- o Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur.
- o Enlever la gousse de vanille.
- o Dans le bol du robot, ajouter la crème pâtissière et 80 g de mascarpone.
- o Fouetter l'ensemble en augmentant peu à peu la vitesse (jusqu'à la vitesse maxi).
- o Arrêter de fouetter lorsque la crème devient lisse et brillante (4-5 minutes).
- o Verser la crème dans une poche à douille qu'il suffira de couper à son extrémité (ouverture d'environ 2 cm).
- o Garnir le fond de tarte et étaler la crème à l'aide d'une spatule coudée (ou une grosse cuillère).
- o Éviter de garnir à ras bord, et garder 1mm de bordure disponible (afin de permettre aux fraises de se maintenir lors du montage).
- o Équeuter les fraises puis les couper en 4 dans le sens de la longueur.
- o Disposer les fraises en cercle pointe vers le haut. Elles doivent être couchées et se chevaucher à moitié.
- o Faire fondre au micro-onde une gelée de fruits rouges (groseilles pour moi pour son côté acidulé). Il est cependant possible d'utiliser un nappage neutre. (30 secondes à 800W).
- o A l'aide d'un pinceau, badigeonner les fraises.
- o Enfin, à l'aide de la pointe d'un couteau, replacer les fraises qui auraient bougé.
- o Replacer la tarte au minimum 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.



❖ Un fond de tarte ultra-croustillant :

A la sortie du four, appliquez à l'aide d'un tamis du Mycryo (il s'agit en quelque sorte d'un beurre de cacao en poudre). Celui-ci va instantanément fondre et former une fine pellicule qui va rendre étanche la pâte. C'est une super technique pour avoir une pâte croustillante même après 2-3 jours passé au réfrigérateur.

❖ Le mascarpone :

Il est possible de ne pas utiliser de mascarpone, dans ce cas vous pouvez ajouter du beurre. Le beurre s'intègre lors de la préparation de la crème pâtissière. Lorsque vous retirez la crème du feu (à 7:06 dans la vidéo) , ajoutez 40 g de beurre froid coupé en dés et mélangez vigoureusement jusqu'à complète dissolution.

❖ Crème d'amande :

Vous pourriez très bien ajouter une crème d'amande dans le fond de tarte ! (dans ce cas, commencez par précuire votre fond de tarte à 170°C, idem pour la dorure mais 5 minutes de cuisson au maximum)

Ensuite réalisez la crème d'amande ...

- ✓ Monter 30 g de beurre mou avec 30 g de sucre semoule et 30 g de poudre d'amande dans un batteur muni de la feuille.
- ✓ Arrêter lorsque le mélange devient crémeux.
- ✓ Incorporer 30 g d'œufs entier progressivement puis éventuellement du rhum. Il vaut mieux le faire à l'aide d'une maryse. Le mélange est plus efficace et rapide.
- ✓ Verser la crème sur le fond de tarte et la répartir uniformément.
- ✓ Mettre quelques morceaux de fraises fraîches dedans, en les enfonçant bien.
- ✓ Enfourner à nouveau pour 10-15 minutes à 170°C.
- ✓ Optionnel : verser quelques gouttes d'huile d'olive sur le fond de tarte chaud à la sortie du four.