

La tarte aux mûres



Personnes :

6-8



Préparation :

2h



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 24h



Cuisson :

Température : 170°C
Temps : 45 min.

Matériel spécifique

Cercle à tarte Ø 20/22 cm

Règles 3 mm

Liste des préparations

- ✓ Pâte sucrée
- ✓ Crème d'amande
- ✓ Crème pâtissière (façon C. Grolet)
- ✓ Marmelade de mûres



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**

Jour J

👉 Pré-cuisson du fond de tarte

15-20 minutes à 170°C

Page **5**

👉 Dorure

Page **5**

👉 Cuisson du fond de tarte

10-15 minutes à 170°C

Page **5**

👉 Réalisation de la crème d'amande

Cuisson sur fond de tarte 10-15 minutes à 170°C

Page **5**

👉 Réalisation de la crème pâtissière

Réserver au réfrigérateur

Page **6**

👉 Réalisation de la compotée de mûres

Réserver 30 minutes au réfrigérateur

Page **6**

👉 Assemblage de la tarte

Page **6-7**

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

- o Réaliser la pâte la veille au matin pour respecter les temps de repos.
- o 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.
- o Travailler le beurre en pommade à l'aide d'un robot muni de la feuille.
- o Ajouter 95 g de sucre glace tamisé et mélanger en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à obtenir un appareil crémeux et homogène.
- o 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.
- o Ajouter au mélange 60 g d'œufs entiers battus (environ 2).
- o Finir de mélanger à l'aide d'une maryse ou spatule souple (ce sera beaucoup plus efficace qu'avec la feuille du robot).
- o Ajouter enfin 250 g de farine T55 (voire T65) tamisée.
- o Mélanger à l'aide du robot, sans trop insister pour ne pas trop travailler la pâte. Le mélange doit être homogène.
- o Ensuite, à l'aide des mains, former une boule que vous diviserez en 2 parts égales pour former 2 pâtons.
- o Former une boule pour chaque pâton que vous filmerez au contact.
- o Aplatir les pâtons un peu pour faciliter l'abaisse plus tard.
- o 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 cuisson du fond de tarte

Ingrédients

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

- Préchauffer le four à 170°C.
- Sortir le fond de tarte du réfrigérateur et découper proprement l'excédent de pâte.
- Enfourner à 170°C en chaleur tournante pendant environ 15-20 min. Le temps idéal correspond à une coloration légère et surtout lorsque les bords de la tarte ont commencé à se désolidariser du cercle.
- Attendre quelques minutes que le fond de tarte refroidisse et se solidifie.
- Enlever le cercle sans difficulté.
- Lisser les bords à l'aide d'un tamis ou d'un microplane.
- Badigeonner le fond et les bords de la tarte à l'aide d'un mélange d'1 jaune d'œuf et de 4 g de crème liquide. Cela va permettre de rendre le fond de tarte plus étanche et de lui donner une belle coloration.
- Enfourner toujours à 170°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.



Ingrédients

- ☑ 30 g de beurre mou
- ☑ 30 g de sucre en poudre
- ☑ 30 g de poudre d'amandes
- ☑ 30 g d'œuf entier (x1)
- ☑ 1 càs de rhum ambré
- ☑ 15-20 petites mûres

La crème d'amande

- Monter le beurre mou avec le sucre semoule et la poudre d'amande dans un batteur muni de la feuille.
- Arrêter lorsque le mélange devient crémeux.
- Incorporer les œufs progressivement puis éventuellement le rhum. Il vaut mieux le faire à la main 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 mûres 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.



Ingrédients

- 150 g de lait entier
- 17 g de crème liquide (35% MG)
- 30 g de jaune d'œuf (x2)
- 17 g de sucre en poudre
- 17 g de mascarpone
- 9 g de fécule (maïzena)
- 9 g de farine
- 1 gousse de vanille
- 3 g de gélatine
- 18 g d'eau (si gélatine en poudre)
- 17 g de beurre
- 10 g de beurre de cacao (fondu)

La crème pâtissière façon C. Grolet

- o Mettre la gélatine dans l'eau pour la faire gonfler.
- o Chauffer sur feu moyen le lait et la crème liquide dans une casserole.
- o Faire infuser la gousse de vanille fendue et grattée pendant 30 minutes.
- o En parallèle, fouetter le sucre, la poudre à crème, la farine et les jaunes d'œufs pour les faire blanchir.
- o Verser le lait-crème vanillé bouillant sur la préparation blanchie.
- o Remettre le tout dans la casserole et porter à ébullition 2 minutes.
- o Hors du feu, ajouter le beurre de cacao.
- o Ajouter également la gélatine, puis le beurre et enfin la mascarpone.
- o Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et étaler sur le fond de tarte, sur la crème amande-mûres.
- o Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.



Ingrédients

- 220 g de mûres
- 10 g de citrons
- 80 g de sucre en poudre

La compotée de mûres

- o Mettre les mûres fraîches avec 80 g de sucre semoule et le jus de citron dans une casserole.
- o Faire cuire à feu doux pendant 10-15 minutes environ en laissant réduire à consistance souhaitée.
- o Stopper la cuisson lorsque la compotée devient visqueuse.
- o Débarrasser et entreposer 30 minutes au réfrigérateur.
- o Recouvrir la tarte de marmelade, en l'étalant sur la couche de crème pâtissière (qui doit être bien prise).



Le dressage

- Mettre les mûres sauvages dans un cul-de-poule, ajouter l'huile d'olive (ou pépins de raisins) et mélanger très délicatement pour les enrober.
- Les disposer sur toute la surface de la tarte, le trou vers le bas.



Notes

❖ Au sujet des mûres :

Je vous conseille grandement d'aller cueillir des mûres sauvages (entre août et septembre). Cela peut-être un moment sympa à partager en famille, mais elles auront aussi beaucoup plus de goût que celles achetées dans le commerce.

❖ Simplification de la recette :

J'ai voulu suivre à la lettre la recette de Cédric Grolet mais il faut avouer que je la trouve un peu « too much » parfois ! En effet, en ce qui concerne la crème pâtissière par exemple, vous pouvez très bien vous contenter de réaliser une crème pâtissière ordinaire, sans avoir à ajouter le beurre de cacao et le mascarpone.

La couche de crème pâtissière est si fine, que je ne pense pas que nos palais soient assez experts pour faire une réelle différence.