

Tarte aux fraises

La recette classique de la tarte aux fraises sur une pâte sablée, avec une crème pâtissière à la vanille et au rhum ambré. Tous les goûts associés à cette tarte sont équilibrés les uns par rapport aux autres. Respectez les proportions et le déroulé de la recette, et vous gusterez une pure gourmandise !

Chaque élément de la tarte se prépare à l'avance, ne nécessitant pas de cuisson supplémentaire.



Vous adapterez la concentration des parfums vanille et rhum dans la crème pâtissière selon la force du goût des fraises. Sinon, la crème prendra le dessus alors qu'il faut un équilibre. Ici, les doses sont ajustées à l'arôme de fraises bien mures.

- 500 g de fraises fraîches, mures et sucrées.

Ingrédients pour la pâte sablée (pour un moule à tarte de 28 cm) :

- 180 g de farine de blé tous usages de type T65,
- 100 g de beurre mou à la texture de pommade,
- 40 g d'œuf entier (battre l'œuf, peser et mettre le reste de côté),
- 3 g de sel fin,
- 70 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir),
- 25 g de poudre d'amande (ou 3 g de levure chimique).

Ingrédients pour la crème pâtissière :

- 250 g de lait,
- 12 g d'amidon de maïs (maïzena),
- 12 g de farine de blé,
- 40 g de sucre de canne blond en semoule,
- 40 g de jaunes d'œufs (2 jaunes),
- 3 g (1 cuillère à café) de vanille en poudre ou 10 ml (2 cuillères à café) d'extrait naturel de vanille liquide,
- 7,5 ml de rhum (1½ cuillères à café).

Déroulé de la recette :

Pâte sablée :

Dans un petit saladier, mélanger le sucre glace et la poudre de noisette ou d'amande. Dans un autre grand saladier, combiner la farine et le beurre mou avec un mélangeur à vitesse lente. Dès que le mélange est poudreux, il ne doit pas s'amalgamer, ajouter l'œuf et le sel, et mélanger toujours à vitesse lente. Quand la pâte s'agglomère, incorporer le mélange sucre glace et poudre d'amande et arrêter immédiatement de mélanger dès que la pâte s'agglomère à nouveau. Sortir la pâte du saladier, la couvrir d'un film plastique et mettre au repos au réfrigérateur entre 2 heures à une nuit. Puis, abaisser la pâte au rouleau sur 3 à 4 mm d'épaisseur environ en formant un cercle de 31 cm de diamètre pour un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Quand la pâte est placée dans le moule, piquer le fond de pâte de

plusieurs coups de fourchette. Cuire la pâte à blanc (sans rien dessus) au four pendant 20 à 23 minutes à 150° chaleur tournante, ou 160° en mode convection. Enfin, laisser refroidir la pâte et la démouler.

Crème pâtissière :

Dans un bol, mélanger au fouet les jaunes d'œufs et le sucre moins d'une minute, puis incorporer la farine et l'amidon de maïs pour obtenir un mélange homogène. Chauffer le lait à feu moyen (5/10). Verser le lait chaud doucement dans le bol de préparation, mélanger au fouet pour diluer. Remettre le tout dans la casserole et, sans arrêter de remuer au fouet, chauffer sur feu moyen-fort (7/10) jusqu'à un début d'ébullition et éteindre aussitôt le feu. Continuer à mélanger. La crème s'épaissit rapidement en 2 à 3 minutes. Incorporer la vanille et le rhum ambré. Remuer encore quelques minutes jusqu'à ce que la texture de la crème forme des fils. Couvrir une assiette creuse (assiette à soupe) d'un film alimentaire de 50 cm de long sur 30 cm de large, verser la crème chaude dessus et recouvrir de film alimentaire en contact avec la crème (comme une poche) pour qu'elle ne refroidisse pas à l'air et ne forme pas une croûte. Refroidir la crème au moins 4 heures au réfrigérateur, elle se conserve jusqu'à une semaine au frais dans sa poche à l'abri de l'air.

Montage de la tarte :

Laver les fraises à l'eau froide, couper les feuilles et la queue, et sécher. La pâte sablée doit être froide. Sortir la crème du réfrigérateur. Remuer la crème à la cuillère pour qu'elle retrouve une certaine fluidité. Couvrir la pâte de crème pâtissière et répartir les fraises dessus.

Garder au frais avant de servir. La tarte se conserve 1 à 2 jours au réfrigérateur.