

Fraise'0 Tarte et Pralines Roses



Hello les Gourmands !

Voici une nouvelle recette de saison, et cette fois-ci les demoiselles à l'honneur sont : les FRAISES !

Je vous propose une tarte classique, revisitée style « Charlotte aux Fraises » toute colorée et ludique.

Ces derniers temps j'avais un peu l'impression de ralentir la cadence sur le blog. De moins vous proposer de recettes de pâtisseries simples et gourmandes. En même temps j'avoue qu'au quotidien nous faisons relativement attention avec [@coach_yohan](#) , alors j'ai tendance à tester moins de desserts. On approche de la trentaine on devient raisonnable

que voulez-vous ☺☺☺. Mais pas plus tard que vendredi dernier, je ne sais pas si c'est le soleil ou les vacances qui arrivent, je me suis mise à dessiner en quelques minutes cette petite tarte aux fraises. Un croquis sur le bout d'une feuille au boulot et hop dès le lendemain je passais en cuisine.





Après un petit sondage sur ma page Instagram [@ChefBibi](#), j'ai cru comprendre que vous étiez intéressés par cette recette, aussi simple soit elle ☐. Donc allons-y gaiement pour un petit tour aux pays des fraises et ... des pralines roses. Oui oui il ne faudrait pas non plus que la recette soit trop insipide et passe partout !

Pour celles et ceux qui auraient peur de ne pas avoir sous la main des pralines roses, spécialités Lyonnaises, plusieurs solutions s'offrent à vous. Soit vous vous débrouillez et vous dénicher ça dans un magasin coûte que coûte ! Soit vous demandez à un Lyonnais de vous faire un Colissimo ! Soit, vous remplacez les pralines roses réduites en poudre par du sucre, c'est moins cool, mais c'est bon quand même !



Vous remarquerez que j'ai toujours mon commis pas très loin ... ☐



Préparation :

□ 5 Petites Tartes ([Gabarit Fraise ici](#))

□ □□ : 18 minutes

□ □ : 160°

Ingrédients :

Pâte aux pralines roses

- * 250g de Farine
- * 75g de pralines roses
- * 150g de beurre
- * 40g de poudre d'amandes
- * 2 sachet de sucre vanillé
 - * 1 oeuf
 - * sel
- * eau froide (facultatif)



1) Dans votre robot ou dans un grand bol si vous choisissez de réaliser la recette à la main, versez la farine, la poudre d'amandes, les pralines réduites en poudre fine, le sucre vanillé et le sel. Mélangez rapidement le tout.

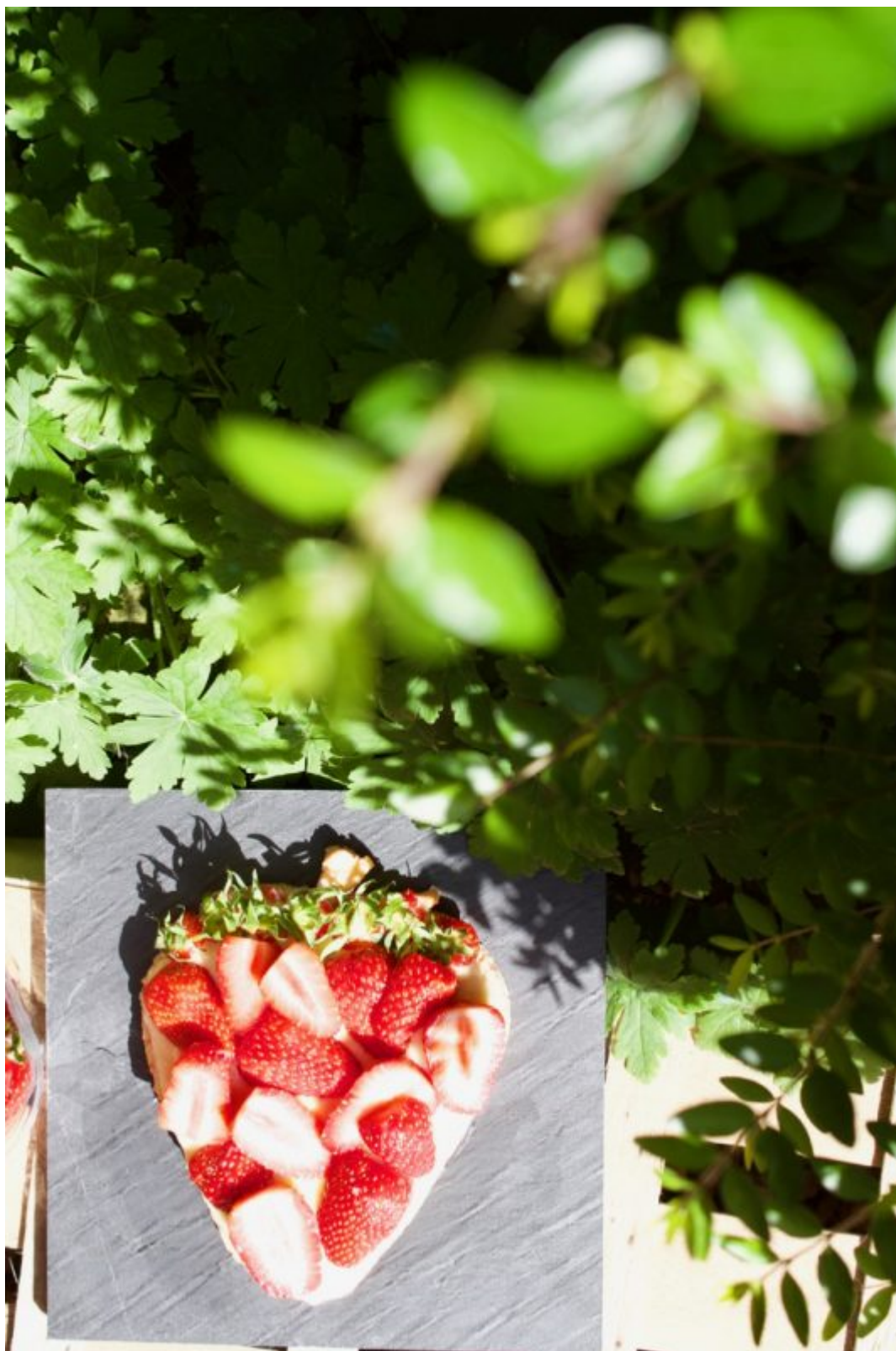
2) Ajoutez le beurre froid coupés en dès et mélangez le tout

pour obtenir une texture de sable.

3) Ajoutez l'oeuf et un peu d'eau froide, si nécessaire, pour obtenir une boule de pâte homogène. Ne travaillez pas trop votre pâte, une fois obtenu une boule, arrêtez de mélanger. Déposez votre pâte sur votre plan de travail et fraisez-la deux fois ... c'est à dire écrasez-la avec la paume de votre main avant de la remettre en boule.

4) Filmez la pâte et laissez-la reposer 1h au frais.

5) Etalez votre pâte, pas trop fine, laissez-lui une épaisseur d'1 ou 2cm ! Découpez en forme de fraise grâce à ces [gabarits](#) et faites cuire 15 à 20 minutes à 160°.



Montage :

- * *Pâtes à tarte pré-cuites*
- * *100g de chocolat blanc*

* *Crème pâtissière* (avec gélatine vous aurez moins de soucis pour dresser les fraises) —

[recette ici](#)

- * *Fraises*

1) Faites fondre le chocolat blanc au micro-ondes, 30 secondes par 30 secondes.

Puis étalez une fine couche sur vos pâtes sablées pré-cuites.

2) Pochez un petit peu de crème pâtissière sur toute votre tarte, attention pas trop au risque que tout déborde. Puis dressez les fraises coupées en deux. Servez-vous des queues de fraises pour réaliser celle « géante » de votre tarte.

