

Tarte aux Fraises ☐ – Cedric Grolet



Hello les Gourmands !

Je suis ravie de vous présenter cette tarte, non seulement parce que OUI j'en suis fière #MODESTIE, mais aussi car elle rend honneur à un pâtissier que j'adore ☐ :

Cédric Grolet !

Je n'ose pas imaginer que l'un d'entre vous ne connaisse pas le champion du monde de pâtisserie restaurant 2017 ... si tel est le cas je vous laisse quelques photos de ses réalisations ci-dessous.

Je suis sûre qu'elles éveilleront votre curiosité.



Et là pas calmez ?

Expression que j'emprunte affectueusement à ma sœur ♡.

Et oui je vous avais prévenu ce chef pâtissier a plus d'un tour à sa poche à douille et je suis réellement admirative de ses réalisations, son originalité et sa créativité.

Bref, revenons à notre tarte ... sa tarte, que j'ai tenté de copier. Beaucoup plus facilement que je n'aurais pu l'espérer et avec un rendu parfait.

Pourtant s'enchaîne :

- pâte sucrée, -crème d'amandes & framboises, -crème pâtissière, -coulis de framboises,
- fraises fraîches !







Préparation :

□ 1 moule de 25cm

□ □□□ : 20 & 15 minutes

□ □ : 160° & 170°

Ingrédients

Pour la pâte sucrée

- * 150g de beurre*
- * 250g de farine*
- * 95g de sucre glace*
- * 30g de poudre d'amandes*
 - * 58g d'oeufs*
 - * sel*

1) Mélangez à la feuille du robot, ou à la cuillère en bois, le beurre froid, le sucre et la poudre d'amandes, jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

2) Ajoutez les oeufs puis la farine, mélangez rapidement jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Fraisez la pâte une à deux fois sur votre plan de travail : écrasez la pâte avec la paume de la main, puis filmez-la et réservez au frais 2h minimum. Idéalement préparez cette pâte la veille.

3) Étalez votre pâte refroidie et disposez-la dans un moule à tarte de 25cm de diamètre idéalement à fond amovible. Remettez votre plat au frais pendant 30 minutes au frigo ou 10 minutes au congélateur. Préchauffez votre four à 160° et enfournez votre pâte froide pendant 15 à 20 minutes de cuisson.

N'oubliez pas de piquer votre tarte avant cuisson et si vous le souhaitez recouvrez-la de papier cuisson et de billes d'argile pour qu'elle ne gonfle pas. Je trouve que le passage au froid suffit à bloquer la pâte, mais réalisez la cuisson à blanc comme vous le préférez.



Pour la crème d'amandes

*47g de beurre mou

*47g de poudre d'amandes

*47g d'oeufs

*4g de Rhum

* 5 feuilles de menthe fraîche

* Framboises fraîches

1) Fouettez le beurre mou avec le sucre et la poudre d'amandes. Ajoutez les oeufs petit à petit puis le rhum et la menthe fraîche émincée.

2) Versez votre préparation dans une poche à douille et réservez-la au frais jusqu'à ce que votre fond de tarte soit cuit et tiédi. Pochez une épaisseur égale sur votre fond de tarte, disposez ici et là des framboises fraîches.

3) Enfournez à nouveau votre tarte à 170° pendant 10 à 12 minutes. Votre crème d'amandes doit être légèrement dorée sur le dessus, mais pas trop cuite pour rester moelleuse à la dégustation.



Pour la crème pâtissière

- *225g de lait
- *25g de crème liquide (entière !)
- *45g de jaunes d'oeufs
- *25g de sucre
- *12,5g de poudre à flan
- *12,5g de Maïzena
- *25g de beurr
- *1 sachet de gélatine en poudre

1) Faites gonfler la gélatine dans 2 cuillère à soupe d'eau

froide pendant 5 à 10 minutes.

2) Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre, la poudre à flan et la Maïzena. Pendant ce temps portez le lait et la crème à ébullition. Ajoutez un peu de lait chaud aux oeufs et fouettez vivement le tout avant de transvaser ce mélange dans la casserole et de cuire le tout 2 minutes à feu vif pour obtenir une crème pâtissière.

3) Hors du feu ajoutez le beurre et la gélatine avant de mixer le tout pour obtenir une crème bien homogène. Laissez refroidir complètement avant de disposer en poche à douille et de garder la crème obtenue au frais.



Pour le montage

- * Beaucoup de fraises □
- * Coulis de fruits rouges
- * Crème pâtissière
- * Fond de tarte à la crème d'amandes

1) Sur votre fond de tarte complètement refroidi, pochez un tourbillon de crème pâtissière. Par dessus pochez un tourbillon de coulis, à votre guise lissez ou non le tout.

2) Coupez les queues des fraises, puis coupez-les en deux. Disposez-les en cercle sur la crème pâtissière, en alternant le sens des cercles pour créer un effet visuel.

