

Tarte aux fraises à la crème d'amandes



Pâte à tarte de Christophe Felder

120g de beurre mou

80g de sucre glace

30g de poudre d'amandes

1 pincée de sel fin

le zeste fin d'une orange on peut à la place mettre de la menthe, fraîche ou séchée, ciselée

1 œuf entier

200g de farine

~~1cc de cannelle en poudre~~

Préchauffer le four à 180°

Mettre le beurre dans un récipient – ou dans le bol du robot (c'est ce que je fais) – et ajouter le sucre glace.

Verser ensuite la poudre d'amandes et le sel et fouetter le tout.

Changer le fouet à fil pour la feuille et ajouter l'œuf. Bien mélanger. *Avec une spatule ça va aussi bien, pas de souci.*

Verser enfin la farine et bien mélanger pour avoir une pâte bien homogène. *Elle est assez molle, c'est normal.*

Envelopper la pâte dans du papier film et la mettre au réfrigérateur pour deux bonnes heures. *Ne passez pas cette étape sinon votre pâte sera difficile à travailler et ne sera pas aussi fondante après cuisson.*

Étaler la pâte – on pourrait presque l'étaler à la main directement dans le moule tellement elle est souple – de façon à ce qu'elle ait l'épaisseur que vous souhaitez. Pour ma part je n'aime pas les pâtes trop fines.

Enrouler la pâte sur le rouleau et la déposer dans le moule. Découper les bords. *Elle ne se rétracte pas du tout à la cuisson.*

Piquer le fond avec une fourchette et le tapisser avec du papier cuisson. Garnir de lentilles ou de haricots et faire cuire 20/25 minutes. Enlever les lentilles et le papier et remettre au four 5 minutes.

Laisser refroidir complètement. Attention, elle est friable, *c'est pour ça qu'elle est fondante.*

Crème aux amandes d'après une recette thermomix

Crème pâtissière ICI ou ICI réalisée avec la moitié des ingrédients et seulement 20g de sucre

100g de sucre glace

100g de beurre

120g d'amandes en poudre fine *la mixer si nécessaire*

1 œuf

Mixer ou fouetter vivement la crème encore chaude et ajouter progressivement le beurre coupé en morceaux puis l'œuf.

Ajouter ensuite le sucre glace, et la poudre d'amandes. *Je vous conseille de mixer le tout si vous le pouvez sinon fouettez vivement pendant une minute.*

Laisser refroidir complètement puis réfrigérer.

Et pour finir

500g de fraises *gariguettes en ce moment*

gelée ou sirop de fraises

agar agar ou sucre gélifiant

Quand le tout est bien froid garnir la pâte avec la crème puis répartir les fraises harmonieusement. *On peut les saupoudrer de menthe finement ciselée.*

Pour faire briller les fraises on peut les badigeonner de gelée de fraises fondue ou avec du sirop de fraises épaissi avec une pointe de couteau d'agar agar – *c'est ce que j'ai fait* – ou du sucre gélifiant

Surtout ne pas mettre la crème encore chaude sur le fond de tarte.

Cette pâte est vraiment excellente et vous la retrouverez le lendemain aussi friable et fondante que la veille.