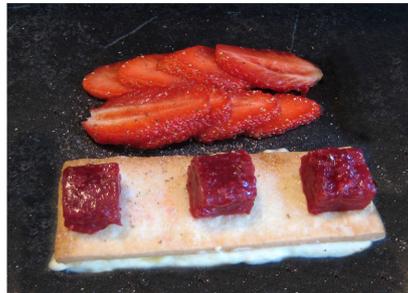




## TARTE AUX FRAISES DESTRUCTUREE



### **6 personnes:**

Une douzaine de belles fraises émincées en fines tranches régulières  
Un peu de poivre long râpé sur les fraises (facultatif)

### Pâte sablée:

180 g de beurre mou  
250 g de farine  
120 g d'amandes en poudre (je n'en ai pas mis cette fois-ci)  
120 g de sucre en poudre + 1 càs1 jaune d'œuf  
1 pincée de sel

### Gelée de framboises: (peut-être remplacée par une gelée de fraises)

125 g de framboises  
20 g de sucre en poudre  
½ jus de citron  
½ feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide

### La garniture de crème:

1dl de lait  
1 jaune d'œuf  
½ gousse de vanille  
15 g de sucre  
15 g de maïzena  
1 dl de crème liquide

### La pâte sablée:

Mélanger tous les ingrédients en les travaillant le plus rapidement possible au robot ou du bout des doigts. Faire une boule et réserver au frigo environ 1 heure. Abaisser la pâte au rouleau à 3 ou 4 mm et couper des rectangles ou des ronds de pâte. Les poser sur une plaque et les saupoudrer d'un peu de sucre et couvrir avec un papier d'aluminium. Remettre au froid pendant le préchauffage du four. Préchauffer le four à 220° et cuire environ 8mn. En lever l'aluminium et poursuivre la cuisson environ 2 mn. Les rectangles de pâtes doivent être juste dorés.

### La gelée de framboises:

Mixer les framboises avec le sucre et le jus de citron. Prélever 2 càs de ce coulis, les faire chauffer au micro-ondes. Quand il est bien chaud, incorporer le gélatine et remuer pour qu'elle soit bien dissoute. Ajouter au reste du coulis et verser dans un petit plat pour avoir une épaisseur d'environ 1 cm. Mettre au frigo pour que cette gelée durcisse (il faut environ 1 heure).

### La crème:

Faire bouillir le lait. Pendant ce temps, bien mélanger le jaune d'œuf et le sucre, ajouter la Maïzena rapidement. Verser le lait bouillant en filet, en remuant pour obtenir un appareil homogène. Remettre sur le feu et cuire jusqu'à épaississement. Laisser refroidir.  
Monter la crème en chantilly et l'incorporer avec délicatesse à la "pâtissière" Réserver au froid.

### Dressage:

Sur l'assiette, poser un peu de crème et la lisser. La recouvrir avec un sablé sans appuyer trop fort. Au couteau, découper la gelée en cubes, en poser 3 comme décoration sur le sablé et disposer les fraises sur le côté.