



Toque & Tablier



Tarte feuilletée aux fraises

Pour 6 personnes

Préparation 20 min

Bien s'organiser : vous pouvez réaliser cette tarte la veille notamment la crème pâtissière (elle aura le temps de bien refroidir) ; les fraises peuvent aussi, être coupées la veille mais cuisez la pâte feuilletée le jour même car elle ne supporte pas trop l'attente (surtout au réfrigérateur)

Bon à savoir : ma crème pâtissière est peu sucrée pour cette tarte et d'une saveur délicate pour laisser la place aux vraies stars du dessert : les fraises !

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 500 g de fraises (variété que vous aimez, voir mon dossier)

Le crémier :

- 30 cl lait entier
- 3 jaunes d'œufs

L'épicier :

- 1 gousse de vanille
- 60 g de sucre
- 30 g de farine
- 3 ou 4 tours de moulin à poivre
- Un peu de sucre glace

Le boulanger :

- Une pâte feuilletée pur beurre

Mon premier secret chuchoté à l'oreille : la pâte feuilletée est difficilement manipulable si elle s'est réchauffée. Sortez-là du réfrigérateur au dernier moment.

1. Réalisez la crème pâtissière : faites bouillir le lait avec la gousse de vanille (que vous aurez ouverte dans le sens de la longueur pour libérer les graines). Réservez. Pendant ce temps, au batteur électrique, blanchissez les jaunes (mélangez jusqu'à ce que la préparation blanchisse et augmente de volume). Ajoutez la farine, battez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Enlevez la gousse de vanille du lait. Baissez la vitesse du batteur au minimum et incorporez (tout en battant) le lait (attention aux projections). Renversez le tout dans la casserole et **faites chauffer à feu doux, tout en mélangeant constamment avec**

une cuillère en bois, jusqu'aux premières ébullitions (10 minutes environ) voir mon 2^{ème} secret chuchoté à l'oreille. La préparation doit être bien épaisse, s'il y a des grumeaux qui se forment, battez au batteur et remettez sur le feu. Réservez dans un récipient, filmez à contact (c'est-à-dire le film posé directement sur la crème) et au frais pour qu'elle refroidisse entièrement.

2. Occupons nous de la pâte feuilletée : préchauffez le four à 180°, ôtez la plaque du four pour y étaler la pâte. Rabattez les bords sur 1 ou 1,5 cm et saupoudrez de poudre glace comme sur la photo.



Posez un papier cuisson dessus en veillant à ne pas cacher les bords (découpez aux ciseaux). Posez des billes de cuisson et enfournez jusqu'à ce qu'elle soit dorée (20 minutes à peu près). Pour faire dorer le centre de la tarte, enlevez le papier en fin de cuisson pour quelques minutes. Sortez du four et réservez dans un endroit sec et non humide.

3. Les fraises maintenant : découpez les fraises en 2 puis encore en 2 après avoir pris soin de les laver puis de les équeuter, réservez.
4. Passons au dressage : étalez la crème pâtissière au centre de la pâte, posez les fraises dessus et donnez quelques tours de moulin à poivre dessus (cela renforce le goût des fraises !) et envoyez !

Au secours ! La crème pâtissière fait des grumeaux lors de la cuisson, c'est normal car elle épaissit. Surtout mélangez constamment pendant sa cuisson et battez-la au batteur électrique, cela devrait rentrer dans l'ordre. Remettez sur le feu.

Mon deuxième secret chuchoté à l'oreille : pour s'assurer que la crème pâtissière commence à bouillir, arrêtez de tourner votre spatule dans la crème : attendez 2 ou 3 secondes pour voir si les premières ébullitions apparaissent, si ce n'est pas le cas, continuez.