

## Recette tarte aux fraises

### Ingrédients :

1. pour la pâte sucrée :
  - (a) 100g de sucre glace
  - (b) 150g de beurre
  - (c) 100g de poudre d'amande
  - (d) 250g de farine
  - (e) 1 œuf
2. pour la crème pâtissière :
  - (a) 60g de lait
  - (b) 1 jaune d'œuf
  - (c) 15g de sucre
  - (d) 10g de farine (ou de maïzena)
3. pour la crème aux amandes :
  - (a) 50g de beurre
  - (b) 50g de sucre
  - (c) 50g de poudre d'amandes
  - (d) 1œuf
4. pour la garniture :
  - (a) environ 1kg de fraises
  - (b) 100g de confiture (fraises ou autre)
  - (c) 100g de sucre
  - (d) 2 feuilles de gélatine

### Préparation :

1. pour la pâte sucrée :
  - (a) mélanger le beurre avec le sucre glace jusqu'à obtenir une pâte homogène (ne pas trop travailler) ;
  - (b) rajouter la farine, la poudre d'amande, l'œuf, puis mélanger le tout sans trop travailler la pâte pour qu'elle garde bien sa consistance.
  - (c) réserver la pâte au frais pendant au moins 30 minutes

2. pour la crème pâtissière :

- (a) faire bouillir le lait dans une casserole (avec éventuellement un peu de vanille si on veut) (petite astuce : pour éviter que le lait n'accroche, on met un peu de sucre au fond de la casserole) ;
- (b) dans un petit saladier, mettre le jaune et le fouetter énergiquement avec le sucre ;
- (c) rajouter la farine, puis fouetter à nouveau
- (d) verser le lait chaud sur l'œuf, tout en continuant à fouetter, puis remettre le tout dans la casserole ;
- (e) faire chauffer tout en continuant de fouetter (en faisant des 8 avec le fouet) pour éviter que la crème ne prenne au fond ;
- (f) une fois la crème épaissie (compter quelques minutes sur le feu), verser le tout dans un saladier, filmer au contact, et réserver au frais.

3. pour la crème aux amandes :

- (a) sortir le beurre pour qu'il soit légèrement mou (et facile à travailler) ;
- (b) rajouter le sucre, la poudre d'amande et l'œuf, et mélanger le tout jusqu'à obtenir un mélange crémeux bien homogène.

4. pour la garniture :

- (a) laver et équeuter les fraises ;
- (b) garder les plus belles pour garnir la tarte, en les coupant en deux dans le sens de la longueur ;
- (c) mettre à tremper dans de l'eau froide les feuilles de gélatine (pour au moins 5 minutes) ;
- (d) mixer le reste des fraises, les passer au chinois, et les mettre avec le sucre dans une casserole ;
- (e) une fois le mélange de fraises réduit, rajouter les feuilles de gélatine égouttées et laisser tiédir dans la casserole.

### **Assemblage final :**

- 1. préchauffer le four à 160°C ;
- 2. étaler la pâte sucrée dans le plat à tarte ;
- 3. incorporer au fouet la crème pâtissière froide à la crème d'amande, et remplir le fond de tarte (avec une poche à douille par exemple, ou à la maryse) ;
- 4. cuire le tout pendant 30 minutes (le dessus doit être légèrement bruni, mais encore tendre) ;
- 5. étaler la confiture sur le fond de tarte, puis déposer dessus les fraises coupées en deux (si on en a beaucoup, on peut éventuellement les faire se chevaucher, ou alors on peut aussi juste les manger parce que c'est fatigant de cuisiner et que ça redonne du courage, même si on en a fini avec le fouet) ;

6. verser le nappage encore liquide sur la tarte ; s'il a gélifié, il suffit de le faire réchauffer un peu ;
7. laisser reposer au frais 1 heure (le temps que le nappage gélifie sur la tarte).