



Tarte aux fraises

PAR JEAN-BAPTISTE MARTINEZ

Les ingrédients

Pour la pâte sucrée:

200 g de farine
100 g de beurre
75 g de sucre glace
25 g d'amande en poudre
1 oeuf
1 pincée de sel

Pour la crème d'amande:

125 g de beurre
105 g de sucre
115 g d'amande en poudre
1 oeuf

Pour le confit de fraises:

150 g de fraises fraîches
10 g de sucre
2 g d'agar agar
15g d'eau

Pour le sirop

60 g d'eau
35g de sucre

En supplément

Des fraises Fraîches
Huile d'olive



Tarte aux fraises

PAR JEAN-BAPTISTE MARTINEZ

Les étapes

1. Réalisation de la pâte sucrée:

- Mélanger dans un cul de poule, farine, sucre glace, sel ainsi que le beurre sorti 1h30 avant pour que celui-ci s'incorpore bien au mélange.
- Une fois le mélange bien homogénéisé
- Ajouter l'œuf sans travailler trop la pâte afin qu'elle ne devienne pas élastique.
- Ajouter ensuite la poudre d'amande à la fin, afin que l'amande ne recrache pas d'huile.
- Réserver au frais, bien filmé.

2. Réalisation du léger confit de fraises:

- Faire un sirop léger en ajoutant l'eau et le sucre dans une casserole.
- Ajouter les fraises fraîches couper en 4.
- Cuire à feu doux pendant 20-30 minutes.
- passer ensuite au mixeur plongeant en incorporant l'agar-agar

3. Réalisation de la crème d'amande:

- Mélanger énergiquement le beurre pommade (non liquide) et le sucre, afin de réaliser un crémage.
- Ajouter la poudre d'amande, homogénéisez le tout.
- Ajouter l'œuf à la fin, sans incorporer d'air à la crème afin que celle ci ne gonfle trop



Tarte aux fraises

PAR JEAN-BAPTISTE MARTINEZ

Les étapes

4. Fonçage & cuisson de la tarte:

- Une fois la pâte bien refroidie au réfrigérateur, travaillez là légèrement en forme de boule et étalez là avec un rouleau n'y trop fin n'y trop épais, puis la foncer dans un cercle à tarte en la piquant avec une fourchette.
- Ajouter la crème d'amande uniformément dans le fond de tarte.
- Cuire le tout à 175°C pendant 20 à 30 minutes.

5. Réalisation du sirop léger:

- Réaliser un sirop léger en ajoutant dans une casserole l'eau et le sucre, puis le conserver afin de napper les fraises par la suite.

6. Cuisson des fraises fraîches:

- Les fraises préalablement bien laver, taillez les en petits cubes
- Les cuire très brièvement afin de ne pas faire de la purée avec un peu d'huile d'olive et de la verveine fraîche

7. Montage de la tarte et finitions:

- Déposer les morceaux de fraises cuites sur la tarte.
- Étaler le léger confit de fraises bien uniformément.
- Couper les fraises fraîches et les disposés sur la tarte selon l'envie.
- Lustrer les fraises avec le sirop léger.
- Ajouter quelques feuilles de verveine fraîche.