



## La tarte aux fraises d'Eric Kayser

### Les temps de préparation

#### *Pâte sablée*

- Pétrissage : 10 minutes
- Repos : minimum 2 heures
- Pré-cuisson à blanc : 15 minutes à 160° C

#### *Crème légère*

- Crème pâtissière : 10 minutes
- Crème fraîche fouettée : 10 minutes

### Ingrédients

#### *Pour la pâte sablée*

- 210 g de farine T 65
- 50 g de sucre glace
- 30 g de sucre cristallin
- 130 g de beurre (+ un peu pour le graissage du moule à tarte)
- 30 g de poudre d'amande
- 2 g de sel
- 1 œuf

#### *Pour la crème légère*

- 270 g de lait
- 30 g d'amidon de maïs
- 40 g de jaune d'œufs
- 55 g de sucre

- 30 g de beurre (+ gousse vanille, rhum selon votre goût)
- 125 g de crème fraîche

#### *Fraises fraîches*

- 600 g de fraises
- Un peu de nappage neutre et/ou des pistaches ou amandes concassées selon vos envies

#### *Ustensiles*

- Un mixeur
- Des culs de poule
- Un cercle ou un moule à tarte
- Un rouleau à pâtisserie
- Une corne
- Une poche à douille
- Des billes (ou lentilles pour la cuisson à blanc)
- Du papier sulfurisé
- Un fouet

### **La pâte sablée**

1. Ramollissez le beurre à la main ou très rapidement au micro-ondes. Ajoutez le beurre dans votre batteur muni de la feuille.
2. Démarrez le batteur et mélangez jusqu'à ce que le beurre soit bien mou.
3. Ajoutez les sucres glaces et cristal, le sel et la poudre d'amande. N'hésitez pas à arrêter votre batteur pour corner le bol de votre mixeur.
4. Une fois que le mélange est bien pris, ajoutez l'œuf dans votre mixeur.
5. Baissez la vitesse de votre mixeur avant d'ajouter la farine, petit à petit. Une fois que le mélange est plus ou moins homogène, arrêtez le batteur. Sortez votre pâte sablée du mixeur, posez-la sur votre plan de travail fariné et finissez de malaxer le mélange à la main.
6. Laissez poser la pâte sablée au moins deux heures au réfrigérateur (ou une nuit, si vous le souhaitez).
7. Fariner votre plan de travail avant de déposer la pâte dessus.
8. Prélevez 165 g de pâte.
9. Etalez votre pâte au rouleau en appuyant de chaque côté afin d'obtenir un cercle de pâte.
10. Beurre votre moule ou cercle de tarte et posez votre pâte dessus.
11. Percez-la de petits trous avec une fourchette.
12. Posez votre feuille de papier sulfurisé sur la pâte et versez vos billes de cuisson dessus pour obtenir une cuisson homogène.
13. Faites précuire votre pâte pendant 15 minutes à 160° C.

## **La crème légère pâtissière**

1. Réservez un peu de lait froid dans un cul de poule.
2. Mettez le reste de votre lait sur le feu dans une casserole. Faites chauffer votre lait (que vous pouvez aromatiser de vanille ou de rhum).
3. Pendant ce temps, ajoutez votre amidon de maïs au lait froid dans votre cul de poule et mélangez au fouet afin d'éviter les grumeaux. Une fois votre mélange homogène, ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre semoule.
4. Ajoutez cette préparation à votre lait bouilli. Mélangez au fouet sur le feu, jusqu'à ce que le mélange épaississe.
5. Puis, hors du feu, ajoutez le beurre préalablement ramolli.
6. Laissez la crème pâtissière refroidir.
7. Pendant ce temps, fouettez votre crème fraîche dans votre mixeur.
8. Mélangez les deux préparations.
9. Etalez votre crème légère sur votre fond de tarte précuit avec votre poche à douille. Egalisez à l'aide d'une palette ou d'une cuillère en bois.
10. Décorez de vos fraises coupées en deux. Etalez le nappage au pinceau. Les plus gourmands pourront saupoudrer leur tarte de pistaches concassées.