



Tarte aux fraises de saison et son gel de persil
*Une recette de Thomas Danigo, chef du Galanga, le restaurant de
l'hôtel Monsieur George à Paris*

Ingrédients

- 600 grammes de fraises

Pour la pâte sablée

- 250 gr de farine
- 125 gr de beurre taillé en tout petits cubes
- 50 gr de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 30 gr de lait froid (marche aussi avec de l'eau)
- 1 pincée de sel fin

Pour la crème pâtissière

- 1 demi litre de lait
- 1 gousse de vanille ou 1 c. à café d'arôme de vanille liquide
- 6 jaunes d'œufs
- 100 gr de sucre
- 60 gr de farine
- 1 pincée de sel fin

Pour le gel de persil ou de basilic

- 1/4 de botte de persil ou une poignée de feuilles de basilic

- 2 feuilles de gélatine
- 100 gr d'eau
- 50 gr de sucre

La pâte sablée

1. Mélanger la farine avec le sel et le beurre. Les sabler entre les mains, quand vous obtenez une poudre similaire à du sable, sans grumeau de beurre, incorporer le sucre glace puis le jaune d'œuf et le lait.
2. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule bien lisse.
3. Ne pas trop mélanger pour ne pas rendre la pâte élastique.
4. Fraiser la pâte (appuyer avec la paume de la main) pour avoir une pâte bien homogène.
5. Filmer la pâte et la laisser reposer 30 minutes.
6. Sortir la pâte, l'étaler avec une épaisseur de 4-5 mm puis la mettre dans votre moule préalablement graissé.
7. Piquer le fond de tarte. Recouvrir d'un papier cuisson, y disposer des pois, des lentilles, du riz ou quelque chose qui supporte la chaleur du four et qui fera du poids sur la pâte pendant la cuisson.
8. Préparer une dorure avec un jaune d'œuf et 1 c à café de lait, mélanger les deux.
Enfourner à four chaud : 180 degrés pendant 20 minutes, enlever le papier cuisson avec les pois ou lentilles... Dorer l'intérieur de la tarte au fond et sur les bords puis remettre au four pendant 5 à 10 minutes (que la pâte soit joliment dorée). Cette étape permet d'imperméabiliser la pâte avant de mettre la crème pâtissière et les fruits.
9. Laisser refroidir votre fond de tarte sur une grille.

La crème pâtissière

1. Gratter la gousse de vanille et mettre à infuser dans le lait. Mettre le lait à chauffer (attention à ce qu'il ne déborde pas).
2. Pendant ce temps mélanger avec un fouet les jaunes d'œufs et le sucre, le mélange doit blanchir. Ajouter la farine et mélanger de nouveau.

3. Quand le lait frémit, le verser sur le mélange œuf, sucre et farine. Mélanger puis remettre à cuire dans la casserole.
4. Faire cuire à feu moyen en remuant sans cesse. Le mélange va s'épaissir. Faire bouillir 1 minute toujours en remuant avec le fouet puis débarrasser et faire refroidir.

Le gel de persil ou de basilic

1. Mettre les deux feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.
2. Blanchir le persil dans l'eau bouillante salée pendant 3 minutes, refroidir dans de l'eau glacée pour fixer le vert du persil.
3. Faire bouillir l'eau et le sucre, puis mixer avec le persil que vous avez bien refroidi et bien pressé. Faire refroidir.

Montage

1. Quand la crème pâtissière est froide, l'étaler sur le fond de tarte puis recouvrir avec les fraises, coupées à votre convenance.
2. Intercaler entre les fraises du gel de persil.
3. Saupoudrer de sucre glace et placer au frigo au moins 30 minutes avant de déguster.