William Lamagnère

Tartes

Tartelette citron vert, basilic et fraises

2h	45 min	15 min	1h	570
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte sucrée

1. Verser le sucre glace dans la cuve d'un batteur puis ajouter la poudre d'amande, le beurre et mélanger à petite vitesse.
2. Augmenter progressivement la vitesse puis incorporer l'œuf.
3. Stopper le batteur, racler les bords à l'aide d'une maryse et verser la farine.
4. Battre de nouveau quelques instants pour rendre la pâte homogène puis stopper le batteur.
5. Mélanger le tout, débarrasser la pâte dans une assiette et la filmer.
6. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 2

Fonçage et cuisson des fonds de tarte

1. Sortir la pâte du réfrigérateur et ôter le film alimentaire.
2. Fleurer le plan de travail et la pâte c'est-à-dire saupoudrer avec de la farine.
3. Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en la fleurant régulièrement pour éviter qu'elle ne colle.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sucrée

- 150 g **Beurre**
- 125 g **Farine**
- 80 g **Sucre glace**
- 25 g **Amande(s) en poudre**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Ingrédients pour la garniture

- 400 g **Fraise**
- 210 g **Beurre**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 135 g **Sucre semoule**
- 100 ml **Jus de citron**
- 1 **Citron(s) vert(s)**
- 5 g **Basilic**
- 2 g **Feuille de gélatine**

4 Réaliser deux ronds en découpant la pâte autour de cercles calibrés à la taille des moules à l'aide d'un couteau d'office.

5 Débarrasser les fonds sur une assiette et les réserver au réfrigérateur pour les faire durcir un peu.

6 Beurrer généreusement les cercles en passant un morceau à l'intérieur.

7 Abaisser la pâte dans les cercles en la faisant glisser le long des cercles et en la faisant rentrer avec les pouces.

8 Relever ensuite le cercle et pousser la pâte un peu plus bas avec le pouce.

9 Enlever l'excédent de pâte en coupant le long du cercle à l'aide d'un couteau.

10 Piquer le fond des tartes à l'aide de la pointe d'un couteau pour éviter que la pâte ne gonfle.

11 Réserver les fonds de tarte 30 min au congélateur.

12 Préchauffer le four à 160°C (Th.5) en chaleur tournante.

13 Sortir les fonds de tarte du congélateur, les déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 15 min.

14 Sortir les fonds de tarte quand ils sont bien colorés.

Étape 3

Réalisation de la crème

1 Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

2 Râper un zeste de citron vert avec une râpe et l'ajouter dans le sucre.

3 Couper ensuite les citrons en deux et les presser au presse-agrumes pour en extraire le jus.

4 Déposer une casserole sur une balance et verser le jus de citron vert jusqu'à obtenir le poids désiré.

5 Ciseler le basilic à l'aide de ciseaux dans un bol posé sur la balance jusqu'à obtenir le poids désiré.

6 Débarrasser les 3/4 du basilic ciselé dans le jus de citron et porter à ébullition.

7 Ôter ensuite la casserole du feu, la filmer et réserver pendant 30 min.

8 Casser les œufs dans un saladier, ajouter le sucre avec les zestes de citron puis mélanger vivement à l'aide d'un fouet pour blanchir le mélange.

9 Verser ensuite l'infusion de basilic dans la préparation et mélanger.

10 Ajouter le reste de basilic et mélanger.

11 Poser le saladier sur une casserole avec un fond d'eau puis faire chauffer.

12 Remuer régulièrement jusqu'à épaississement du mélange.

13 Éteindre ensuite le feu, essorer la gélatine et l'incorporer dans la crème au citron en remuant.

14 Déposer le saladier de crème dans un autre saladier rempli d'eau froide et de glaçons pour faire refroidir rapidement le mélange.

15 Mixer la crème à l'aide d'un mixeur plongeant pour lisser le mélange.

16 Incorporer le beurre en morceaux petit à petit en mixant.

17 Débarrasser dans un saladier à l'aide d'une maryse, filmer la crème au contact et réserver au frais.

Étape 4

Dressage

1 Sortir la crème au citron et basilic du réfrigérateur puis ôter le film.

2 Garnir les fonds de tarte à l'aide d'une spatule plate.

3 Garnir délicatement les fonds car ils sont fragiles.

4 Bien lisser la crème au ras des tartes.

5 Équeuter les fraises et les couper en deux à l'aide d'un couteau d'office puis les dresser harmonieusement sur les tartes.

6 Dresser ensuite les tartes sur des assiettes décorées avec des fraises et du basilic puis servir.