

Tartes, gâteaux et pâtisseries

Tarte aux fraises et mascarpone


3h50
1h
30 min
2h20
686

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation du fond de tarte sucrée

- 1 Mettre le beurre dans un robot pâtissier équipé de la feuille.
- 2 Sortir le beurre 1h avant pour qu'il ait le temps de remonter en température et qu'il soit plus facile à manipuler.
- 3 Ajouter la poudre d'amande et le sucre glace.
- 4 Faire tourner le robot à petite vitesse.
- 5 Une fois les ingrédients bien mélangés, ajouter lentement la farine pour faciliter son incorporation.
- 6 Pour les intolérants au gluten, utiliser une farine de riz. Mais la pâte risque d'être plus friable et plus difficile à fonder.
- 7 En absence de robot, mélanger la pâte avec la technique dite "du puits". C'est-à-dire, faire un dôme de farine, le creuser et verser les oeufs au centre. Puis mélanger à la main.
- 8 Stopper le robot et nettoyer les bords à l'aide d'une spatule pour rassembler les matières sèches dans le centre du bol.
- 9 Puis remettre le robot en marche et ajouter l'oeuf entier.
Ajouter l'extrait de vanille

 Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le fond de tarte

 250 g **Farine**
 125 g **Beurre**
 80 g **Sucre glace**
 60 g **Amande(s) en poudre**
 1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 c. à soupe **Extrait de vanille**

Ingrédients pour la crème d'amande

 150 g **Fraise**
 100 g **Amande(s) en poudre**
 100 g **Beurre**
 100 g **Sucre semoule**
 2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 30 g **Farine**
 20 g **Pâte d'amande**

Ingrédients pour la chantilly de mascarpone

10

ajouter l'extrait de vanille.

11

Il est aussi possible de parfumer la pâte sucrée avec de la poudre de cacao, de la fleur d'orangée ...

12

Augmenter la vitesse de mélange.

13

Une fois la pâte bien lisse, arrêter le robot.

14

Placer un film alimentaire sur le plan de travail.

15

Déposer le pâte sur le film alimentaire et bien l'emballer.

16

Taper sur la pâte avec la main pour chasser les bulles d'air.

17

Placer la pâte au congélateur pendant 1h.

18

Si la pâte est réalisée la veille, la laisser reposer au réfrigérateur et non au congélateur.

19

Le froid permet à la pâte de durcir. En général, il est préférable de mettre la pâte au réfrigérateur plutôt qu'au congélateur, celle-ci sera ensuite plus stable.

150 g **Mascarpone**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
40 g **Sucre glace**
1 c. à café **Extrait de vanille**

Ingrédients pour le dressage

800 g **Fraise**
8 feuille(s) **Basilic**

Étape 2

Fonçage de la pâte

1

Sortir la pâte du réfrigérateur.

2

Retirer le film alimentaire. Couper un morceau de pâte, remettre le reste au réfrigérateur.

3

Travailler la pâte morceau par morceau pour éviter qu'elle ne ramollisse.

4

Prendre un petit morceau de beurre, beurrer copieusement l'intérieur du cercle à entremets à la main.

5

Placer le moule beurré au réfrigérateur.

6

Fariner le plan de travail.

7

Déposer la pâte sucrée sur le plan de travail fariné. La fariner généreusement pour éviter qu'elle ne colle.

8

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte, petit à petit, pour qu'elle ne craquelle pas. On doit obtenir une épaisseur de 5 mm.

9

Poser délicatement, sans appuyer, le cercle sur la pâte.

10

A l'aide d'un couteau, détailler la pâte tout autour du cercle en laissant 5 cm de marge.

11

Déposer la pâte très délicatement sur le moule. L'aider à rentrer dans le moule, sans appuyer.

12

En cas de déchirure, utiliser l'excédent de pâte pour combler les trous.

13

Pour vérifier si la pâte est bien foncée, retourner le moule. Elle doit former un angle droit.

14

A l'aide d'un couteau de cuisine, parer la pâte sur le bord du moule.

15

Appuyer légèrement sur les bords de la pâte avec les doigts pour que tout soit à la même épaisseur.

16

Placer au réfrigérateur pendant minimum 1h avant cuisson.

17

Il est toujours préférable de préparer le fond de tarte la veille.

Étape 3

Préparation de la crème d'amande

- 1 Placer le beurre ramolli à température ambiante dans le bol du robot pâtissier équipé de la feuille.
- 2 Ajouter le sucre semoule.
- 3 Mélanger le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 4 Pour cette préparation, utiliser la feuille et non le fouet, afin de ne pas abimer le robot.
- 5 Une fois le mélange homogène, ajouter la poudre d'amande. Continuer à mélanger.
- 6 Ajouter un peu de pâte d'amande pour apporter plus de goût.
- 7 Ajouter les oeufs un par un. Augmenter la vitesse de mélange.
- 8 Passer une spatule sur les bords du récipient pour ramener la préparation au centre.
- 9 Accélérer la vitesse pour blanchir le mélange.
- 10 Ajouter la farine.
- 11 Stopper le batteur quand la crème d'amande est homogène.
- 12 Cette préparation peut être préparée la veille et réservée au réfrigérateur.
- 13 Pour varier les goûts, il est possible d'ajouter de la pâte de pistache, de l'essence de rose, du cacao en poudre.

Étape 4

Cuisson des fonds de tarte

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Sortir les fonds de tartes du réfrigérateur.
- 3 Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et déposer les fonds de tartes dessus.
- 4 Mettre les fonds de tarte au four.
- 5 Pour éviter que les bords ne tombent, remplir les fonds de riz, de pâtes, de noyaux d'abricots ou de semoule.
- 6 Faire cuire au four pendant 20 minutes.

Étape 5

Finition des fonds de tarte

- 1 Sortir les tartes cuites à blanc du four.
- 2 Vérifier la cuisson, les bords doivent être légèrement secs.
- 3 La cuisson à blanc est une pré cuisson. La tarte devra cuire une seconde fois avec l'appareil, par exemple une crème d'amande. Si la tarte doit être garnie de fruits frais, cuire les fonds 10 minutes supplémentaires afin d'obtenir une teinte plus colorée.
- 4 Laisser refroidir les fonds de tarte pendant 10-15 minutes.
- 5 Les retourner, puis retirer la matière sèche.

Étape 6

Cuisson de la crème d'amande

- 1 Préchauffer le four à 170 °C (Th. 5-6).
- 2 Remplir les fonds de tartes de crème d'amande sur une hauteur de 1,5 cm.
- 3 Insérer dans la crème des framboises, des fraises ou des quartiers de figues.
- 4 Faire cuire au four pendant 10 minutes.

Étape 7

Fin de cuisson des tartes

- 1 Une fois cuits, sortir les fonds de tarte du four.
- 2 La crème d'amande doit être bien dorée et gonflée.
- 3 Retirer les cercles pour laisser la pâte s'aérer.

Étape 8

Dressage

- 1 Verser le mascarpone, la vanille et le sucre glace dans le bol du robot équipé du fouet.
- 2 Faire tourner le robot.
- 3 Verser lentement la crème liquide.
- 4 Stopper le robot et racler le mascarpone au fond du récipient pour obtenir un mélange bien homogène. Puis remettre en marche.
- 5 Continuer à verser le reste de crème. Fouetter rapidement jusqu'à obtenir la texture d'une chantilly.
- 6 Dès que la crème prend la consistance d'une chantilly, stopper le batteur. Garnir les tartes de crème mascarpone.
- 7 Couper des fraises en deux, les déposer sur la crème.
- 8 Décorer de feuilles de basilic fraîches.
- 9 Il est possible de décorer les tartes avec une quenelle de chantilly posée dessus.