



La tarte à la crème de Benoît Castel



Un cercle de 18cm

La pâte sablée à préparer la veille : 150g de beurre bien froid, 80g de sucre glace, 30g de poudre d'amande, 1 gousse de vanille, 50g d'œuf, 250g de farine T55.

Dans le robot équipé de la lame métallique mettre le beurre bien froid en dés, le sucre et la poudre d'amande et pulser pour bien mélanger. Ajouter ensuite les 50g d'œufs et les graines de vanille, lisser l'appareil. Ajouter la farine et mélanger juste pour que la pâte s'aggrave, ne pas la corser. L'étaler entre deux feuilles guitare et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Le jour même : étaler la pâte et découper un disque de 20cm de diamètre. Poser le cercle à pâtisserie beurré sur la plaque du four recouverte d'un papier cuisson, fonder bien régulièrement le cercle et piquer la pâte avec une fourchette. La faire cuire à blanc jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée à 155° pendant une bonne vingtaine de minutes. Démouler, réserver.

La crème pâtissière : 500g de lait cru, 100g de sucre, 80g de jaunes d'œufs, 50g de fécule, 30g de beurre, 1 gousse de vanille.

Porter à ébullition dans une casserole, le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue tout en mélangeant au fouet. Dans un cul de poule mélanger le reste du sucre et les jaunes sans chercher à blanchir l'appareil, puis ajouter la fécule. Verser dessus la moitié du lait bouilli en mélangeant bien puis verser le mélange dans la casserole et cuire à ébullition pendant 3min pour obtenir une crème épaisse. Baisser le feu, ajouter le beurre et fouetter bien pour éviter que la crème n'attache au fond de la casserole. Débarrasser à plat pour laisser légèrement refroidir.

Le montage : poser le fond de tarte sur un plat. Verser la pâtissière dans un cul de poule et la lisser au fouet. Remplir le fond de tarte à ras bord et lisser le dessus à la spatule coudée. Réserver.

La crème chantilly : 185g de crème fleurette 35%MG, 185g de crème épaisse d'Isigny, 20g de sucre glace, 1/2 gousse de vanille.

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur et monter le tout à vitesse moyenne. Arrêter quand le mélange ne brille plus. Terminer alors au fouet à main pour bien serrer la crème. Remplir une poche munie d'une douille cannelée n° 8 puis dresser un escargot en partant du centre. Remplir toute la surface. Décorer avec quelques carrés de sablés et des feuilles d'or.

La cuisine de Mercotte©2016
www.mercotte.fr