



TARTE AUX FRAISES DE PHILIPPE CONTICINI



La composition : 200g de pâte sucrée, 200g de beurre d'amande, 60g de confit de fruits rouges, quelques graines de carvi, 20 belles fraises gariguettes fermes et aromatiques et 5 framboises.

Le confit de fruits rouges : pour 500g de confit : 180g de fraises, 50g de framboises, 20g de groseilles, 15g de cassis, 120g de sucre cristal, 10g de jus de citron vert, 50g de jus de citron jaune, 1/2cc de zestes de citron -idéalement main de Bouddha- j'ai mis des jaunes, 4g de pectine NH* ou à défaut de Vitpris.

La veille : mélangez dans un saladier les fruits rouges avec la moitié du sucre -60g-, les jus et les zestes. Couvrez d'un film alimentaire et laissez au réfrigérateur toute une nuit.

Le lendemain : faites tiédir à 40° les fruits et leur jus. Ajoutez la pectine mélangée avec les 60g de sucre restants. Portez à ébullition puis retirez du feu. Filmez et réservez au réfrigérateur.

Le beurre d'amandes : pour 350g : 80g de poudre d'amande, 80g de beurre pommade, 70g de crème pâtissière à la vanille, 80g de sucre glace, 20g de rhum.

Dans un saladier, mélangez au fouet le beurre pommade avec la poudre d'amande, ajoutez la crème pâtissière puis le sucre glace et le rhum.

La pâtissière : 1/4 de litre de lait frais entier micro filtré, ½ gousse de vanille fendue en deux, 50g de sucre semoule, 3 jaunes d'œufs, 10g de farine forte, 10g de maïzena. Tamisez la farine et la maïzena. Dans un cul de poule, grattez les graines de la vanille sur les jaunes d'œufs. Ajoutez le sucre et mélangez au fouet sans chercher à les blanchir. Versez en pluie les farines en les incorporant avec précaution sans trop travailler le mélange. Faites bouillir le lait et la gousse de vanille, mélangez vivement la moitié avec le contenu du cul de poule, puis versez le tout dans la casserole. Faites épaissir sur le feu une minute environ. Débarrassez dans un récipient adapté. Filmez au contact et laissez refroidir

La pâte sucrée : 230g de farine, 140g de beurre, 1 œuf entier + 1 jaune, 90g de sucre glace, 40g de poudre d'amande, 4 pincées de sel fin, les graines d'1/2 gousse de vanille, le zeste d'un citron.

Dans le bol du robot, crèmez au fouet plat le beurre pommade et le sucre glace. Ajoutez les zestes et la poudre d'amande, puis l'œuf, le jaune et les graines de la gousse de vanille. Incorporez en 2 fois la farine tamisée avec le sel. Ne corsez pas trop la pâte. Étalez-la finement entre 2 feuilles guitare et laissez-la au réfrigérateur quelques heures avant de l'utiliser. Beurrez et farinez un cercle à tarte de 18cm de diamètre, foncez-le avec la pâte, piquez le fond et les bords à la fourchette, posez un disque de papier cuisson dessus puis des billes de cuisson et faites-le cuire à blanc 30min à 150° ou 15min à 180°. Laissez refroidir.

La finition : garnissez le fond de tarte avec le beurre d'amande sur une épaisseur d'1cm et réservez 10/15 min au réfrigérateur pour que le beurre soit bien ferme. Nappez ensuite la surface avec le confit de fruits rouges. Lavez et équeutez les fraises et coupez-les en 2 dans le sens de la hauteur. Disposez-les en rosace de l'extérieur vers l'intérieur, côté bombé vers le fond de la tarte. Garnissez le cœur de quelques framboises avec du confit de fruits rouges et disposez-les sur le dessus de la tarte puis parsemez de quelques graines de carvi.

La cuisine de Mercotte©2012

www.mercotte.fr