



## TARTE AUX FRAISES VERSION CHRISTOPHE ADAM



### Pour 8 personnes

**La crème caramel** : 90g de sucre semoule, 56g de beurre doux, 1 pincée de fleur de sel, 115g de crème fleurette 35% MG, 1g de gélatine en poudre, 175g de mascarpone.

Faire un caramel à sec à feu moyen avec le sucre semoule, quand il est bien doré ajouter le beurre et la fleur de sel, mélanger et laisser baisser un peu en température. Pendant ce temps verser la crème dans une petite casserole, ajouter la gélatine en poudre et la laisser prendre 5min. Chauffer la crème et la verser sur le caramel en remuant bien. Laisser ce caramel refroidir à température ambiante pendant une bonne demi-heure. Mettre le mascarpone dans la cuve du robot ou dans un saladier et le fouetter quelques secondes. Verser petit à petit le caramel dessus et mélanger soigneusement à la feuille ou à la maryse pour avoir un appareil bien lisse. Réserver cette crème caramel une heure au réfrigérateur.

**La pâte à sablé breton** : 100g de beurre doux, 100g de sucre semoule, 50g de jaunes d'œufs, 80g de farine T55, 60g de farine de blé noir, 8g de levure chimique, 1g de fleur de sel, 10g de zestes d'orange.

Tamiser les farines avec la levure. Mélanger le sucre et les jaunes, ajouter petit à petit le beurre pommade. Ajouter ensuite les poudres tamisées, la fleur de sel et les zestes d'orange. Étaler la pâte à 4/5mm d'épaisseur entre deux feuilles guitare et réserver au réfrigérateur une heure environ. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Découper un carré de pâte en vous servant d'un carré inox de 20/20 cm et de 4cm de haut non beurré. Le poser sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson et enfourner environ 30 min. A la sortie du four enfoncer légèrement le sablé avec les pouces en partant des bords jusqu'au centre pour lui donner l'aspect d'un fond de tarte. Retirer le carré inox et laisser refroidir.

**La finition** : 50g de poudre de pistache, 15g de pistaches vertes, une petite barquette de fraises très parfumées, quelques feuilles de menthe, le zeste d'une 1/2 orange.

Étaler la crème caramel sur le fond de sablé breton et lisser avec une petite spatule coudée. En mettre aussi sur les bords du sablé pour faire adhérer la poudre de pistache. Parsemer généreusement les bords du sablé avec de la poudre de pistache. Équeuter les fraises et les couper en deux dans le sens de la largeur de manière à avoir une moitié de pointes et une moitié de rondelles. Les poser sur le sablé en alternant les pointes et les rondelles. Ajouter quelques pistaches vertes sur les rondelles, un peu de menthe fraîche et les zestes d'orange pour parfaire la décoration.

La cuisine de Mercotte©2014  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)