



Tarte aux fraises ou aux framboises



Pour 2 tartes de 6 parts

La pâte sucrée : 200g de farine T55, 25g de maïzena, 25g de poudre d'amande, 1g de sel, 90g de sucre glace, 90g de beurre doux, 50g d'œuf entier soit un œuf de taille moyenne. Dans la cuve du robot sabler à la feuille tous les ingrédients sauf l'œuf. L'ajouter en dernier et mélanger sans corser la pâte. L'étaler entre deux feuilles guitare ou à défaut entre deux feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 2mm. La laisser reposer au réfrigérateur quelques heures puis foncer les cercles à tarte beurrés. Piquer le fond, le recouvrir de papier et de billes de cuisson et cuire à blanc à 165° chaleur tournante pendant 15min environ. Refroidir.

La crème d'amande pistache : 100g de beurre doux, 100g de sucre glace, 100g de poudre d'amandes, 10g de poudre à crème, 100g d'œufs entiers pesés sans la coquille, 50g de crème fleurette 35%MG, 70g de pâte pure pistache, du colorant alimentaire vert pistache -facultatif- Tamiser le sucre glace et la maïzena. Dans la cuve du robot crémer à vitesse moyenne le beurre pommade avec le mélange sucre glace maïzena. Ajouter la poudre d'amandes, la pâte de pistache puis les œufs. Émulsionner quelques instants puis incorporer la crème et éventuellement le colorant et arrêter de travailler la crème. Pocher au 2/3 de la hauteur sur les fonds de tarte cuits à blanc et refroidis et enfourner environ 20min à 170°. Attention de ne pas trop colorer l'ensemble. Laisser refroidir puis décercler.

La ganache montée vanille verveine : 120g de couverture Ivoire de Valrhona, 60g et 180g de crème fleurette 35% MG, 8g de sucre inverti, 2 gousses de vanille grattées, 2 gouttes ou une belle pincée de cristaux d'huile essentielle de verveine bio. Gratter les graines de vanille dans 60g de crème fleurette, ajouter le sucre inverti, porter juste à ébullition. Fondre le chocolat au bain-marie et réaliser une émulsion à la maryse en versant la crème chaude en 3 fois sur le chocolat. Ajouter la crème froide et l'huile essentielle. Filmer et réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain monter comme une chantilly.

La finition : à l'aide d'une douille unie pocher la ganache sur les fonds de tarte refroidis. Disposer joliment des fraises coupées en 2 ou en 4, ou des framboises retournées sur les fonds de tarte. Poudrer si vous aimez avec un peu de sucre glace et décorer avec les guimauves au citron vert.

La cuisine de Mercotte@2015

www.mercotte.fr