



Tarte aux fraises sur une pâte sucrée au caramel au beurre salé.

Ingrédients pour 2 cercles de 18cm environ :

Pour la pâte sucrée : 280g de farine , 130g de sucre glace , 50g de poudre d'amande , 1 œuf entier, 2 jaunes d'œuf, 1 pincée de sel, 150g de beurre pomme, 4 CS de caramel au beurre salé. (<http://www.caramelmoux.fr>).

Pour la crème pâtissière à vanille : 50cl de lait , 2 œufs , 2 CS de farine , 6 CS de sucre , 1 gousse de vanille de Tahiti, 1 CS de rhum brun.

Pour le dressage : 500g de fraises, pour moi c'est MARA des BOIS uniquement ; QS d'éclats de pistache et de sucre glace

La réalisation :

La pâte sucrée : Mélanger à la main la farine, le sucre glace tamisé, la poudre d'amande et le sel. Ajouter le beurre ramolli et sabler cet appareil entre vos doigts. Lorsque l'état de sable est atteint, ajouter les œufs et le caramel puis former une boule homogène sans trop corser pour éviter une rétraction à la cuisson. Étaler et réserver qq heures au réfrigérateur entre 2 feuilles de film étirable. Après le repos, fonder vos cercles et les cuire à blanc 15min environ jusqu'à une belle coloration.

La crème pâtissière à la vanille : Chauffer le lait, le rhum et la gousse de vanille coupée en 2 et grattée. Pendant ce temps, blanchir les œufs avec le sucre puis incorporer la farine. Verser le lait bouillant sur l'appareil œuf, sucre, farine et mettre le tout sur le feu jusqu'à petite ébullition. Cuire 1mn pour épaissir. Débarrasser dans un cul de poule, filmer au contact et réserver au minimum 4h au réfrigérateur.

Le dressage : Garnir vos fonds de tarte avec la crème à la vanille à l'aide d'une poche à douille et disposer dessus les fraises coupées en deux en formant des écailles. Saupoudrer de sucre glace et d'éclats de pistache juste avant de servir.

Bonne dégustation !

