

Four multifonction

Temps de préparation : 10min

Temps de cuisson : environ 17min

Tarte sablée aux gariguettes et crème sublime

Pour 6 personnes



Panier de courses

Une vingtaine de fraises, idéalement gariguettes

Pour la pâte

100g de sucre

3 jaunes d'œufs

1 gousse de vanille

125g de beurre pommade

250g de farine

Pour la crème sublime

200g de crème liquide (à 33% de matière grasse)

50g de mascarpone

50g de crème fraîche entière

50g de sucre glace

Thé matcha selon vos goûts

Matériel

Robot pâtissier

Cercle de pâtisserie

Fouet

Déroulé de la recette

A l'aide du fouet, blanchir les jaunes d'œuf et le sucre.

Fendre la gousse de vanille en deux et gratter l'intérieur.

Ajouter la vanille au mélange œuf/sucre.

Sabler¹ ensemble le beurre pommade et la farine.

Mélanger les deux préparations et pétrir pendant une minute pour obtenir une pâte molle mais homogène, filmer et réserver au frais pendant 10 minutes.

Abaisser² la pâte à 1 cm d'épaisseur au rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Beurrer le cercle à tarte.

Enfoncer le cercle dans la pâte et couper les excédents extérieurs.

Enfourner le cercle garnis de pâte en chaleur tournante à 170°C pendant 17 minutes.

Après cuisson, laisser refroidir le fond de tarte.

Préparation de la crème :

Placer dans la cuve du batteur les ingrédients très froids et monter en chantilly

Débarrasser dans une poche à douille unie.

Laver, équeuter et couper en deux les fraises.

Montage de la tarte :

Dresser la crème au centre à la poche à douille

Disposer sur le pourtour les demi-fraises.

Réserver au frais jusqu'au service et saupoudrer de thé matcha à l'aide d'une pince à thé.