

Recette : Tartes aux fraises parfumées à la fleur de cerisier

Pour 3 tartes de 18cm de diamètre



PATE SABLEE

Références

Ingrédients

Farine	200 g
Beurre	120 g
Sucre glace	80 g
Poudre d'amande blanche	16 g
Sel fin	2 g
Œufs entiers	40 g

Sabler tous les ingrédients ensemble sans les œufs jusqu'à ce que le beurre soit totalement incorporé.

Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Réserver au frais pendant 4 heures puis étaler à 2 mm d'épaisseur.

Foncer des cercles à tarte de 18 cm de diamètre puis réserver au frais 4 heures.

Déposer sur une plaque munie de tapis de cuisson type Silpain® et cuire à blanc dans un four à 150°C pendant 20 minutes.

CAKE VANILLE

<i>Références</i>		<i>Ingrédients</i>	
	Beurre		150 g
	Sucre inverti		16 g
	Œufs entiers		120 g
	Crème		70 g
	Sucre semoule		116 g
	Farine		168 g
	Poudre à lever		7 g
PFS0004124	Vanille (préparation en pâte naturelle)		20 g

Fondre le beurre et le sucre inverti dans une casserole puis le verser dans un cul de poule.
Ajouter la crème, le sucre semoule, la pâte de vanille et les œufs entiers puis remuer au fouet.
Mélanger la farine et la poudre à lever puis incorporer au premier mélange.
Garnir une poche munie d'une douille unie de 8 mm et dresser à l'intérieur du fond de tarte cuit 150g d'appareil à cake.
Cuire dans un four à 180°C pendant 15 minutes puis refroidir rapidement.

COULIS DE FRAISES AROMATISE A LA FLEUR DE CERISIER

<i>Références</i>		<i>Ingrédients</i>	
	Purée de fraises Gariguettes		300 g
ACN0005269	Arôme fleur de cerisier (naturel)		0.66 g
	Sucre semoule		30 g
DIV0004114	Pectine pour nappage Sevarome		4.5 g

Mélanger le sucre semoule avec la pectine pour nappage.
Mélanger la purée de fraises Gariguettes avec l'arôme fleur de cerisier.
Ajouter le mélange sucre/pectine puis porter à ébullition tout en remuant au fouet.
Réserver au frais avant utilisation.

CREME MONTEE VANILLE

<i>Références</i>		<i>Ingrédients</i>	
	Crème (35% M.G.)		145 g
	Sucre semoule		14 g
PFS0004124	Vanille (préparation en pâte naturelle)		5 g
DIV0004120	Stabilisateur à crème montée Sevarome		1.8 g

Dans une cuve de batteur, mélanger la crème très froide, le sucre semoule et la pâte de vanille.
Commencer à faire monter puis ajouter le stabilisateur à crème montée en pluie.
Fouetter jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse et légèrement ferme.
Réserver au frais dans une poche munie d'une douille cannulée de 10 mm.

MONTAGE / FINITION

Références

Fraises Gariguettes
Fleurs de cerisier

Ingrédients

750 g

Découper l'excédent de cake vanille qui dépasse de la hauteur du cercle puis dresser le coulis de fraises à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 8mm en prenant garde de laisser 5mm sans coulis tout autour de la tarte.

Disposer les fraises.

Dresser des rosaces de crème montée (le stabilisateur permet à la crème monter de rester ferme tout au long de la journée).

Décorer avec quelques fleurs de cerisier comestibles et éventuellement des fleurs en pastillage.

