

La tarte aux fraises Gariguettes Label Rouge

6 personnes | Préparation : 45 min | Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 500 g de fraises Gariguettes « Label Rouge »

Pour le sorbet :

- 160 g de jaunes d’œufs
- 320 g de sucre semoule
- 225 g de farine
- 15 g de levure chimique
- 4 g de sel

- 320 g de beurre (pommade)

Pour le crémeux aux noisettes :

- 25 cl de lait
- 25 cl de crème
- 4 jaunes d'œufs
- 50 g de poudre de noisettes
- 1 citron vert (zeste)
- 125 g de sucre
- 100 g de sucre glace
- 50 g de noisettes concassées

Préparation :

Confection de la pâte sablée :
Mélanger au batteur les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter le sel. Incorporer le beurre pommade, ajouter la farine et la levure chimique.
Laisser reposer la pâte pendant 3 heures au minimum.

Confection du crémeux aux noisettes :

Faire bouillir le lait avec la crème et le zeste de citron vert râpé. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent puis ajouter la poudre de noisettes et bien mélanger. Verser le lait chaud sur cette préparation en remuant sans arrêt. Remettre dans la casserole et cuire 5 à 8 minutes à feu doux en remuant comme pour une crème pâtissière. Oter du feu et débarrasser dans un autre récipient, froid, pour stopper la cuisson.

Confection de la tarte :

Etaler la pâte sablée au rouleau et former un cercle de 32 cm de diamètre environ. Le déposer sur une plaque de cuisson et enfourner à 160 ° pendant 18 minutes. Une fois cuite, laisser refroidir la pâte et la garnir de crémeux au citron vert à l'aide d'une poche à douille en évitant d'en mettre sur les bords extérieurs. Couper les fraises en deux et les monter en rosace sur la pâte. Saupoudrer de sucre glace à l'aide d'un petit tamis ou passette.