

Tarte aux Fraises Label Rouge et son crémeux citron vert, par Michel Dussau

0 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 18 min

Ingrédients :

500 g de fraises Gariguette « Label Rouge »

Pour la pâte sablée
160 g de jaunes d'œufs
225 g de farine
4 g de sel
320 g de sucre semoule
15 g de levure chimique
320 g de beurre (pommade)

Pour le crémeux au citron vert
25 cl de lait
4 jaunes d'œufs
1 citron vert (zeste)
100 g de sucre glace
25 cl de crème
30 g de Maïzena
125 g de sucre

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 au citron vert

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 Maïzena 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.
Ôter du feu et débarrasser dans un autre récipient, froid, pour stopper la cuisson.

Confection de la tarte

Étaler 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.