

Tarte aux Fraises Label Rouge revisitée en Crumble !

8 personnes | Préparation : 60 min | Cuisson : 30 min

Ingrédients :

Pour la pâte brisée
•300g de farine
•150g de beurre à température ambiante
•1/2 c à c de sel
•3 c à s de sucre blanc
•8 cl de lait tiède

Pour la crème à la menthe
•3 oeufs
•150g de sucre blanc
•15 cl d'eau
•1 feuille de gélatine
•180g de beurre
•Les feuilles d'une tige de menthe

Pour la crème à fraise
•3 oeufs
•50g de sucre blanc
•150g de fraises label rouge mixées
•2 feuilles de gélatine

•120g de beurre
•Du chocolat blanc pour le décor

Préparation :

Étape 1 – Préparation et cuisson de la pâte brisée
Préchauffer le four à 180°C. Du bout des doigts, mélanger la farine, le sel et le beurre jusqu'à l'obtention de grosses miettes. Incorporer le lait tiède. Bien mélanger tous les ingrédients pour pour obtenir une pâte lisse, et former une boule. Placer cette pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler sur un plan de travail fariné. Déposer la pâte dans le moule, la piquer à la fourchette et la faire cuire pendant 30 minutes.

Étape 2 – Préparation de la crème à la menthe
Faire ramollir la gélatine dans de l'eau. Faire chauffer l'eau à feu doux avec les feuilles de menthe pour que celle-ci s'infuse. Battre les œufs avec le sucre, et les ajouter. Ajouter également la gélatine essorée et mettre sur le feu. Amener le mélange à 85°C. Sortir du feu et attendre que le mélange refroidisse jusqu'à 45°C. Ajouter alors petit à petit le beurre coupé en petits morceaux au mixeur. Laisser reposer au réfrigérateur au moins une heure.

Étape 3 – Préparation de la crème à la fraise
De la même façon que pour la crème à la menthe, faire ramollir la gélatine dans de l'eau. Battre les oeufs avec le sucre. Ajouter la gélatine essorée et la purée de fraises et mettre le mélange sur le feu. L'amener à 85°C. Sortir du feu et attendre que le mélange refroidisse jusqu'à 45°C. Ajouter alors petit à petit le beurre coupé en petits morceaux au mixeur. Laisser reposer au réfrigérateur au moins une heure.

Étape 4 – Dressage
Sur la pâte brisée cuite, à l'aide d'une poche à douille, dresser des dômes de crème, en alternant des dômes de crème à la menthe et des dômes de crème à la fraise. Vous pouvez également déposer sur la tarte des petits ronds de chocolat blanc. Pour cela, faire fondre du chocolat blanc, le placer entre 2 feuilles de papier guitare et le laisser prendre au réfrigérateur. Lorsqu'il commence à prendre mais n'est pas totalement dur, découper des ronds avec un emporte pièces et laisser finir de durcir. Vous pouvez également disposer quelques morceaux de fraise, et quelques feuilles de menthe.