Tarte aux fraises sans gluten et sans cuisson

6 personnes | Préparation : 25 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

Le fond de tarte
150 g de flocons d'avoine
50 g de poudre d'amande
20 g de graines de sésame
1 cuillère à café de cannelle
80 g de beurre
3 cuillères à soupe de sirop d'érable

La garniture
300 g de fraises + quelques-unes pour le dressage
25 ml d'eau
20 g de sucre
2 cuillères à soupe rase de maïzena
10 cl de crème liquide
200 g de mascarpone
2 cuillères à soupe de sucre glace
les graines d'1/4 de gousse de vanille
quelques feuilles de menthe pour la déco

Préparation :

Préparation du fond de tarte

Dans une poêle, toaster les flocons d'avoine à feu vif pendant 4 à 5 minutes tout en les remuant régulièrement pour qu'ils ne brûlent pas.

Verser les flocons dans un blender et mixer rapidement.

Dans un saladier, réunir la poudre de flocons d'avoine, la poudre d'amande, les graines de sésame et la cannelle.

Faire fondre le beurre et l’ajouter à la préparation.

Incorporer le sirop d’érable puis mélanger le tout afin d’obtenir une pâte homogène.

Déposer un cercle à tarte de 22 cm sur une feuille de papier cuisson puis verser la préparation. Étaler et tasser le mélange à l’aide d’un verre ou de vos mains légèrement humidifiées et bien remonter sur les bords. Placer au frais au minimum 2 heures.

Préparation de la garniture

Laver et équeuter les fraises.

Prélever 80 g de fraises et les réduire en purée à l’aide d’un mixeur.

Dans une casserole, verser l’eau, le sucre, la maïzena. Mélanger puis ajouter la purée de fraises. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire 2–3 minutes à feu doux. Ôter du feu puis laisser refroidir.

Pendant ce temps, couper 220 g de fraises en petits dés puis les mélanger à la préparation précédente. Réserver.

Verser la crème liquide et la vanille dans le bol d’un robot puis monter en chantilly. Incorporer le mascarpone et le sucre puis battre de nouveau jusqu’à obtenir une consistance homogène. Conserver au frais jusqu’à utilisation.

Le dressage

Démouler délicatement le fond de tarte puis le remplir de la préparation de fraises.

Étaler grossièrement la chantilly sur les fraises puis disposer quelques fraises entières ou coupées en quartiers sur la chantilly.

Déguster aussitôt.

Conseil(s) : Parsemer de menthe fraîchement ciselée pour apporter pour plus de fraîcheur min