



# Tarte fine aux fraises Gariguettes Label Rouge

4 personnes

Préparation : 60 min

Cuisson : 35 min

## Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée

### Gelée de fraise

- 125 g de fraise gariguettes
- 25 g de sucre
- 1 feuille de gélatine
- $\frac{1}{4}$  de botte de verveine

### Chantilly mascarpone



- 20 cl de crème liquide (35% de MG)
- 100 g de mascarpone
- 20 g de sucre glace
- 1 citron vert

## **Préparation :**

### **Préparation de la pâte**

Piquer la pâte feuilletée et cuire entre deux plaques au four à 180°C environ 35 minutes. Débarrasser sur une grille. Détailler la forme que vous souhaitez (ronde, carrée, rectangulaire...).

### **Préparation de la gelée de fraise**

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Laver et équeuter les fraises, les mixer avec le sucre et la verveine. Chauffer la pulpe et ajouter la gélatine préalablement ramollie et pressée. Couler la gelée dans un plat sur 2 mm d'épaisseur. Refroidir.

### **Préparation de la chantilly mascarpone citron vert**

Monter au batteur la crème avec le mascarpone, ajouter le sucre glace et râper les zestes d'un citron vert.

### **Finition et présentation**

Sur une abaisse de pâte feuilletée, disposer une couche de gelée de la même forme. A l'aide d'une poche à douille, garnir de crème chantilly. Décorer de fraises, de meringues et de feuilles de verveine. Terminer par quelques gouttes de vinaigre balsamique réduit.

