

Tarte Stendhal : LA tarte aux Pruneaux d'Agen IGP et à la Fraise Label Rouge !

0 personnes | Préparation : 0 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

Pâte sablée
1 oeuf entier
125g de sucre semoule
250g de farine
125g de beurre
1 pincée de sel

Crème pâtissière
1 litre de lait
3 jaunes d'oeufs
60g de farine
75g de sucre

Garniture
500g de Fraises Label Rouge Gariguette, Ciflorette ou Charlotte
500g de Pruneaux d'Agen IGP dénoyautés

Sirop
50g de sucre semoule
4 c à soupe d'eau

1 orange

Préparation :

Préparation de la pâte sablée
Cassez l'oeuf entier dans une terrine et battez-le.
Ajoutez une pincée de sel et le sucre.
Travaillez le mélange avec une spatule jusqu'à ce qu'il soit mousseux et jaune pâle. Tamisez la farine et ajoutez-la d'un seul coup dans la terrine. Commencez à mélanger à la spatule.
Prenez alors la pâte par poignées dans la paume de la main et écrasez-la entre vos doigts. Elle ne doit pas faire corps, mais s'effriter en petits grains.
Versez ce ' sable ' sur le plan de travail fariné et incorporez le beurre à la pâte en pétrissant avec les mains. La pâte ne doit pas coller aux doigts mais former une boule. Farinez le rouleau.
Garnissez le moule de la pâte sablée, la faire cuire à blanc dans un four à 200°C pendant 10 minutes puis baissez la température à 180°C. Cuire pendant 10 à 15 minutes de plus.
Faire refroidir la pâte.

Préparation de la crème pâtissière
Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine.
Versez le lait bouillant petit à petit, sur le mélange en tournant bien. Remettez le tout dans une casserole sur le feu en tournant très soigneusement.
Retirez après les premières apparitions d'ébullition. Laissez refroidir.

Préparation du sirop
Faites cuire pendant 5 minutes le mélange eau + sucre puis ajoutez le jus d'orange.

Montage de la tarte
Garnissez la pâte sablée de crème pâtissière.
Lavez, équeutez et coupez les Fraises Label Rouge dans leur longueur.
Disposez en alternance les Fraises Label Rouge et les Pruneaux d'Agen IGP (égouttés).
Nappez avec le sirop froid.