



TARTE AUX FRAISES

INGREDIENTS :

La pâte sucrée de Jamie Oliver : (pour 2 moules rectangulaires et quelques tartelettes, j'en ai prélevé un tiers pour ma recette, j'ai congelé le reste) :

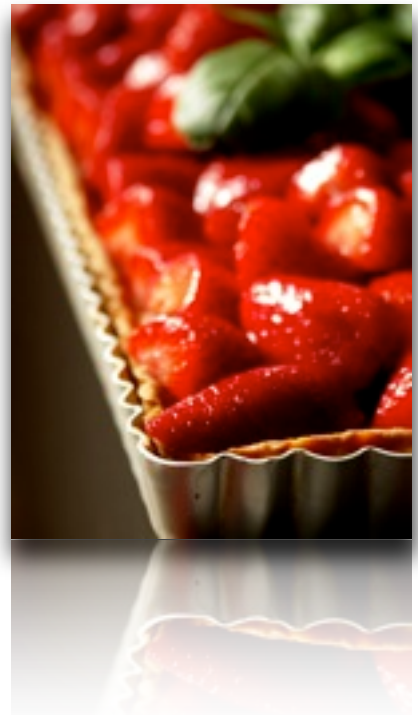
- 250g de beurre salé ramolli
- 200g de sucre glace
- 500g de farine
- les graines d'une gousse de vanille
- le zeste d'un citron
- 1 jaune d'oeuf
- 2 à 4 cuillères à soupe de lait froid

La crème pâtissière : (pour 30cl environ) :

- 25cl de lait entier
- 25g de fécule de maïs (maïzena)
- 50g de sucre en poudre
- 3 jaunes d'oeufs
- 25g de beurre doux à température ambiante
- une gousse de vanille

La garniture :

- 500g de très bonnes fraises
- 1 cuillère à soupe de sirop de cassis
- le jus d'un demi citron vert



PREPARATION :

1. Préparez la pâte sucrée :
 - Mélangez ensemble le beurre, le sucre glace, la farine, les graines de vanille, le zeste de citron puis le jaune d'oeuf. Lorsque la masse commence à prendre et ressemble à du crumble, ajoutez le lait.
 - Pétrissez un court moment et formez une boule. Farinez-la. Surtout ne la travaillez pas trop, elle deviendrait élastique et se rétracterait à la cuisson.
 - Roulez la boule de pâte en un gros boudin (quelle poète ce Jamie !), que vous filmez et réfrigérez pour au moins une heure.

PREPARATION (suite):

- Découpez le boudin en tranches d'1/2cm, que vous disposez les unes à côté des autres à la manière d'un puzzle, dans votre moule préalablement beurré. Soudez les morceaux de pâte entre eux avec vos doigts. Retirez l'excédent de pâte avec un couteau. Placez la tarte au congélateur pour une heure (je saute souvent cette étape).
- Préchauffez votre four à 180°C. Enfournerez la tarte, sur laquelle vous aurez disposé des haricots secs ou des billes de cuisson. Sortez la tarte au bout de 15 à 20 minutes quand elle est bien dorée.

2. Préparez la crème pâtissière :

- Fouettez le lait, la maïzena et 30g de sucre dans une casserole. Prélevez les graines de la gousse de vanille et mettez-les dans la casserole ainsi que la gousse. Portez le tout à ébullition sans cesser de fouetter.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le reste de sucre. Versez le lait chaud doucement sans cesser de fouetter (là, franchement le troisième bras, ce serait vachement pratique, je crois que je vais déposer le brevet !). Transférez dans la casserole et portez à ébullition, en fouettant constamment, puis retirez immédiatement du feu.
- Placez la casserole dans un saladier d'eau glacée, retirez la gousse. Quand la crème a un peu refroidi, ajoutez le beurre coupé en dés. Fouettez vivement jusqu'à ce qu'il ait fondu et que la crème soit homogène et brillante. Filmez et réfrigérez.

3. La garniture :

- Lavez les fraises, coupez-les en 2 dans le sens de la longueur.
- Mettez-les dans un saladier avec le 1/2 jus de citron et le sirop de cassis.
- Mélangez délicatement, et réservez au frais.

4. L'assemblage final : (pas trop longtemps à l'avance !)

- Etalez une couche de crème pâtissière sur le fond de tarte, disposez le plus joliment possible vos fraises sur la crème. Pour ma part j'ai choisi la bazar attitude, ça m'a pris autant de temps que si je les avais rangées correctement, mais je préfère !

6. Réfrigérez quelques heures avant de servir.