

Tarte vanille-fraises



Pâte sablée à la Vache qui rit (recette de sablés à l'origine, résultat génialissime en pâte à tarte)

- 3 portions de Vache qui rit
- 90 g de beurre 1/2 sel
- 180 g de farine T45
- 60 g de sucre en poudre + 30g pour saupoudrer au moment de la cuisson

Crème à la vanille

- 2 jaunes d'oeufs
- 1 gousse de vanille
- 33 cl de lait
- 10 g de farine
- 10 g de maïzena
- 45 g de sucre
- 40 g de beurre doux
- 1 feuille de gélatine (2g)

Coulis de fraises

- 150 g de fraises
- 5 cl d'eau
- 40 g de sucre en poudre

Garniture

- 350 g de fraises

1. Préparez la pâte. Mélangez le beurre et la vache qui rit au fouet électrique ou au robot, ajoutez le sucre puis la farine et la levure tamisées. Rassemblez le tout en boule, mettez au frigo 2h.

2. Préparez la crème à la vanille. Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille grattée. Fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement. Ajoutez la farine et la maïzena. Délayez avec 1/3 du lait bouillant. Reversez le tout dans la casserole contenant le reste de lait. Portez à ébullition sans cesser de remuer, jusqu'à

ce que la crème épaisse. Retirez du feu et ajoutez la gélatine ramollie dans de l'eau froide et essorée, puis le beurre. Passez au chinois si jamais la crème n'est pas parfaitement lisse. Réservez au frais 2h.

3. Préchauffez le four à 180°C. Sortez la pâte du frigo et étalez-la sur 3 mm d'épaisseur. Saupoudrez-la de 30g de sucre semoule. Garnissez-en un moule à tarte d'environ 20 cm de diamètre, piquez la pâte. Remettez au frais 15 minutes. Sortez la pâte et disposez une feuille de papier cuisson et des poids, enfournez pour 20 à 30 minutes, la pâte doit se colorer de manière uniforme. A la sortie du four, retirez papier cuisson et poids. La pâte semble molle, c'est normal, il faut attendre qu'elle refroidisse complètement.

4. Préparez un coulis de fraises : faites un sirop avec 5 cl d'eau et 40g de sucre en poudre, portez à ébullition et faites cuire 3 minutes. Versez sur les fraises bien froides et mixez à grande vitesse. Réservez au frais.

5. Quand la pâte est bien refroidie, sortez la crème à la vanille du frigo et mixez-là à grande vitesse pour l'assouplir. Etalez une épaisse couche de crème sur le fond de tarte. Garnissez de fraises entières ou coupées en deux, à votre guise. Servez sans trop tarder avec le coulis de fraises.

<http://www.nataliakriskova.com/article-saints-de-glace-et-folie-douce-tarte-vanille-fraises-73595684.html>

