

## **TARTE AUX FRAISES ET AU JASMIN DESTRUCTUREE**



**Facile**    **Préparation: 30 mn**    **Cuisson: 35 mn**

### **Pour 6 personnes:**

#### **Les fraises et leur jus épais:**

400 g de fraises

60 g de sucre en poudre + 1 c. à soupe de sucre à confiture

quelques pétales de fleurs cristallisés (jasmin pour moi) + 3 gouttes d'essence essentielle de jasmin

#### **Les palmiers:**

180 g de pâte feuilletée + QS de sucre en poudre

#### **La crème:**

1 dl de lait + 1 dl de crème liquide

1 jaune d'œuf + 15 g de sucre + 15 g de Maïzena

#### **Les palmiers:**

Étaler la pâte feuilletée assez finement en rectangle et la saupoudrer de sucre. Rouler la pâte sur elle-même en serrant bien, filmer et réserver au froid pendant une heure.

Préchauffer le four à 190°. Au bout d'une heure couper des tranches de 5-6 mm d'épaisseur, les étaler au rouleau pour leur donner une forme un peu ovale et les enfourner jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réserver dans une boîte hermétique.

#### **Le jus épais:**

Dans une casserole, mettre la moitié des fraises lavées et coupées en morceaux. Les saupoudrer avec les 2 sucres. Porter à ébullition et cuire une minute. Mixer et passer au chinois, ajouter l'essence de jasmin. Verser dans des verrines hautes et étroites. Réserver au froid.

#### **La crème:**

Porter le lait et la crème à ébullition.

Blanchir le jaune d'œuf avec le sucre, ajouter la Maïzena.

Délayer avec le mélange lait-crème et remettre à cuire en tournant sans cesse jusqu'à épaississement. Laisser refroidir et réserver au frais.

### **Finition et montage:**

Laver et équeuter les fraises restantes, les disposer sur l'assiette en les coupant en 2, en 4 ou en carpaccio, les parsemer de pétales cristallisés.

Poser la verrine de jus épais à côté. et la couvrir avec la pâte feuilletée et terminer en mettant 2 ou 3 cuillerées de crème soit dans l'assiette elle-même soit dans un petit ramequin.