

Fantastik fraises et citron

Pour 1 tarte

Préparation : 20 min – Cuisson : 25 min + 15 min – Réfrigération : 3h

Ingrédients :

***Crème diplomate :**

- 1 feuille de gélatine
- 150 g de jus de citron (+/-4 citrons bio)
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 1 cs de Maïzena
- 150 g de beurre
- Les zestes d'un citron
- Basilic

***Sablé breton :**

- 185g de farine
- 110g de sucre
- 90g de beurre mou
- 60g de beurre demi-sel
- 3 jaunes d'œufs
- 6g de levure chimique
- 1 gousse de vanille

- #### ***Garniture :** fraises, framboises, myrtilles, ...



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une casserole, une cuillère magique, une spatule haute température, une spatule coudée, un presse-agrumes, une poche à douille, une douille unie 1 cm, un moule à tarte couronne et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

***Sablé breton :**

- Tamiser la farine et la levure avec la cuillère magique.
- Fouetter les jaunes, le sucre et les graines de vanille grattées.
- Ajouter le beurre mou et crémier l'ensemble à l'aide d'une spatule.
- Incorporer le mélange farine-levure et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Former une boule et l'aplatir. La couvrir de film alimentaire.
- Garder au frais minimum 3h.
- Poser le moule à tarte sur la plaque aluminium perforée.
- Préchauffer le four à 160°C.
- Sortir le sablé, laisser tempérer quelques minutes puis l'étaler du bout des doigts directement dans le moule. Lisser avec la spatule coudée.
- Enfourner +/- 25 min, le biscuit doit être doré.
- Laisser refroidir puis démouler dans le plat de service.

***Crème diplomate :**

- Faire ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide.
- Laver les citrons et prélever le zeste de deux citrons.
- Presser 150 g de jus et le faire chauffer dans une casserole.

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

- Fouetter les oeufs, le sucre et la Maïzena avec la cuillère magique.
- Lorsque le jus de citron est chaud, verser la moitié du jus sur le mélange oeufs-sucre-Maïzena en remuant vivement.
- Reverser le mélange dans la casserole et faire épaissir la crème à feu doux, sans cesser de mélanger.
- Une fois la crème épaissie, ajouter la feuille de gélatine essorée et mélanger.
- Incorporer le beurre coupé en morceaux.
- Ajouter un peu de basilic ciselé et quelques zestes de citrons. Mélanger.
- Filmer la crème au contact et garder au frais au moins 3h.
- Mélanger la crème délicatement.
- La mettre dans une poche à douille munie de la douille unie.

***Montage :**

- Pocher la crème sur le biscuit.
- Décorer de fruits rouges selon inspiration.
- Ajouter quelques zestes de citron.
- Garder au frais jusqu'à dégustation.

Bon appétit !



Moule à tarte couronne



Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle