

Tarte aux fraises sur sablé breton et crème chantilly mascarpone

Pour 1 tarte rectangulaire
Préparation : 20 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

***Pour la pâte :**

- 220 g de farine
- 5 jaunes d'oeufs
- 1/2 paquet de levure chimique
- 80g de beurre demi-sel très mou
- 80g de sucre

***Pour la crème :**

- 150g de mascarpone
- 150g de crème liquide entière 30% mat gr
- Extrait de vanille ou 1 gousse de vanille
- 20g de sucre en poudre
- 500 g de fraises



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, une spatule haute température, un robot électrique, une poche à douille, une douille ronde, un moule à tarte rectangulaire et une plaque aluminium perforée.

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et déposer le moule sur une plaque aluminium perforée
- Mettre le bol du robot au frais pour qu'il soit froid au moment de fouetter la crème.

***Pour la pâte :**

- Fouetter avec la cuillère magique les jaunes et le sucre pour les faire blanchir.
- Ajouter le beurre très mou puis la farine et la levure
- Étaler la pâte du bout des doigts dans le moule et enfourner +/-15 min.
- Sortir le sablé et laisser tiédir avant de démouler sur une grille.

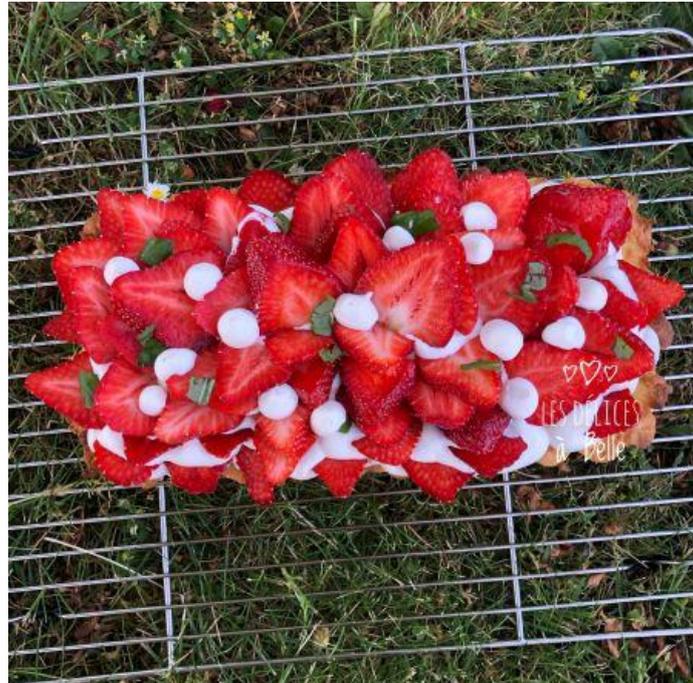
***Pour la crème :**

- Laver les fraises, les égoutter et les équeuter.
- Fouetter la crème fraîche en chantilly dans le bol du robot.
- Ajouter progressivement le sucre et la vanille.
- Ensuite ajouter le mascarpone et fouetter de nouveau.
- Verser la crème dans une poche à douille munie d'une douille ronde.
- Napper de crème sur le biscuit refroidi et décorer avec les fraises.

Bon appétit !

www.lesdelicesisabelle.fr

Moule à tarte rectangulaire



Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle