

Tartelettes rustiques aux fraises

Accord du sommelier



Le Menetou Salon est un vin frais et léger, aux arômes de fruits rouges et d'abricots.

Il est idéal pour mettre en avant des desserts estivaux et une tarte aux fruits rouges fera un rappel aux notes du Pinot noir.

Servir entre 8 et 12°C



TEMPS DE PRÉPARATION

50-60 minutes

PORTIONS

6 tartelettes ou une tarte de
6 personnes

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour la pâte sucrée :

- 125 g de farine
- 15 g de poudre d'amande
- 45 g de sucre glace
- 55 g de beurre doux
- 1 pincée de sel
- 30 g d'oeuf entier

Ingrédients pour la crème d'amande :

- 50 g de poudre d'amande
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 oeuf

La garniture :

- 250 g de fraises

PRÉPARATION

1- Réalisation de la pâte sablée : Mélangez la farine, le sel et le beurre coupé en cubes jusqu'à obtenir une texture sableuse, comme un crumble. Ajoutez ensuite le sucre glace et la poudre d'amande puis l'œuf battu. Mélangez pour réunir tous les ingrédients. Arrêtez de mélanger dès que la pâte se forme afin qu'elle ne devienne pas trop élastique. Filmez la pâte et réservez 1 heure au réfrigérateur.

2- Réalisation de la crème d'amande : Faites torréfier votre poudre d'amande au four à 160°C pendant 10 minutes afin de développer ses parfums. Dans un bol, travaillez votre beurre à température ambiante afin d'obtenir un beurre pommade. Ajoutez ensuite votre sucre semoule, puis la poudre d'amande bien refroidie, et enfin l'œuf entier.

ASTUCE : Ne travaillez pas trop votre crème afin de ne pas faire trancher l'appareil et conservez la au réfrigérateur le temps de réaliser les autres éléments.

3- Montage des tartelettes : Étalez la pâte sur 2-3mm. Vous pouvez faire une grande tarte ou des tartelettes individuelles (dans ce cas, pour pouvez taillez des ronds de pâte de 7 cm de diamètre). Ajoutez votre crème d'amande par-dessus, en laissant 1 cm de pâte sans crème sur les bords. Repliez ensuite votre pâte sur la crème d'amande de manière à "l'enfermer" et qu'elle ne "fuit" pas.

ASTUCE : Laissez reposer au minimum 2 heures au réfrigérateur vos fonds de tartes ainsi garnis (ou 30 minutes au congélateur). Cela évitera aux bords de la pâte de retomber dans le four et à la crème d'amande de couler.

4- Cuisson des tartelettes :

Après repos, faites cuire vos fonds de tartes environ 25 minutes dans un four à 160°C. Les fonds de tartes doivent être colorés, la crème d'amande également mais elle doit rester un peu moelleuse. Surveillez la cuisson de temps en temps car selon votre four, elle peut être plus ou moins rapide !

5- La garniture : Lavez vos fraises. Vous pouvez en conserver quelques unes au frais pour la décoration. Retirez la queue des autres fraises et coupez les en deux ou quatre selon leur taille. Placez les dans un saladier que vous allez mettre au bain marie, avec un couvercle (sur une casserole avec de l'eau chaude, sur le feu). Laissez les cuire à feu doux environ 10 minutes. Vous allez voir que du jus de fraises va apparaître dans le saladier. N'hésitez pas à le goûter et à ajouter un peu de sucre si nécessaire.

6- Montage des tartelettes. Laissez refroidir vos tartelettes et ajoutez par dessus vos fraises compotées encore tiède. Vous pouvez ajouter un peu de sirop de fraise, sans trop imbiber vos tartelettes. Décorez les avec une ou deux fraises fraîches !

Auteur de la recette : Capucine Stauff - Compte Instagram : @capfood_paris