



TARTE AUX FRAISES

Revisitée par notre Chef Pâtisier Chocolatier Jean-Louis Afonso



LISTE DES COURSES

- 600g de fraises
- 2 oeufs
- 70g de sucre en poudre
- 100g de farine
- 2g de sel
- 7g de levure chimique
- 3g de pectine NH
- 350g de crème liquide 35%
- 70g de chocolat blanc
- 1 gousse de vanille
- 3g de gélatine
- 15g de vinaigre balsamique blanc
- Quelques jeune pousses/fleurs (dressage)
- Quelques pistaches (dressage)

MATÉRIEL

- Batteur
- Mixeur ou plongeur
- Rouleau à pâtisserie
- Cercle à tarte diamètre 22cm
- Poches à douille
- Douille N°12

01 PRÉPARATIFS

02 SABLÉ BRETON

03 CRÈME IVOIRE

04 CONFIT DE FRAISE

Recette pour 6/8 gourmands

Temps de préparation : 2h

Niveau de difficulté : 

Conseil du Chef : Commencer la veille

01 - PRÉPARATIFS

- 100g de farine
- 2g de sel
- 7g de levure chimique

- Mélanger et tamiser la farine, le sel et la levure.
- Réserver

02- SABLÉ BRETON

- 2 jaunes d'oeufs
- 60g de sucre
- 75g de beurre

- Blanchir les jaunes d'oeuf avec le sucre.
- Incorporer le beurre pommade.
- Une fois le mélange homogène, incorporer le mélange farine, sel, levure.
- Réserver une nuit au frigo.

03- CRÈME IVOIRE

- 350g de crème liquide 35%
- 70g de chocolat blanc
- 1 gousse vanille
- 3g de gélatine en feuilles

- Mettre la gélatine à tremper.
- Faire chauffer la crème avec la gousse de vanille.
- A part, faire fondre le chocolat blanc.
- Incorporer la gélatine.
- Verser le mélange sur le chocolat blanc fondu.
- Débarrasser et réserver une nuit au frigo.
- Monter le mélange au batteur.
- Dresser à la poche à douille.

04- CONFIT DE FRAISE

- 150g de fraises
- 15g de vinaigre balsamique
- 10g de sucre
- 3g de pectine NH

- Mixer les fraises avec le vinaigre balsamique blanc.
- Faire chauffer à 60°, incorporer le sucre et la pectine.
- Faire bouillir et réserver une nuit au frigo.

- Étaler le sablé breton à 6mm et détailler un fond de tarte avec le cercle.
- Cuire 16mn à 170° (four chaud) avec le cercle et laisser refroidir avec le cercle.
- Démouler à froid.
- Monter la crème ivoire au batteur et mixer le confit de fraises.

DRESSAGE



Découvrez comment dresser votre assiette sur notre chaîne Youtube Monblanc Traiteur.

N'hésitez pas à nous envoyer des photos de vos réalisations à communication@monblanc-traiteur.com

A vous de jouer !!

