

Tarte aux fraises de Philippe Conticini

Pour une tarte de 20cm de diamètre :

Pâte sucrée (200 g) : (Il vous en restera pour faire de bons petits biscuits !)

- 230g de farine
- 140g de beurre pommade
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 90g de sucre glace
- 40g de poudre d'amande (noix de coco pour moi)
- 4 pincées de sel fin
- 1/2 gousse de vanille

Mélangez avec un fouet le beurre mou et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajoutez la poudre d'amande, mélangez. Puis incorporez l'œuf, le jaune, le sel, la vanille grattée. Ajoutez la farine tamisée, l'incorporer rapidement mais sans insister. Laissez reposer au frigo au moins 2 ou 3 heures (une nuit pour moi) Étalez votre pâte et foncez un cercle. Remplissez de haricots sur du papier sulfurisé, et faire cuire à blanc 15 min à 170. Laissez refroidir.

Confit de fruits rouges (60g) :

- 180g d'un mélange de fruits rouges surgelés (recette originale : 180g de fraises, 50g de framboises, 20g de groseilles, 15g de cassis)
- 120g de sucre
- 10g de jus de citron vert
- 50g de jus de citron jaune
- 4g de pectine NH ou de Vitpris Alsa

Mélangez les fruits rouges, la moitié du sucre et le jus des deux citrons et laissez macérer pendant 1 nuit. Faites tiédir les fruits (40°) dans une casserole et ajoutez le sucre mélangé avec la pectine. Portez à ébullition et retirez aussitôt du feu. Versez le confit dans un saladier, posez un film alimentaire au contact et mettez au frais.

Crème d'amandes torréfiées :

Beurre d'amandes torréfiées : (90 g)

- 40 g de beurre mou
- 40 g d'amandes (de poudre d'amandes pour moi)
- 35 g de crème pâtissière
- 40 g de sucre glace
- 1 cl de rhum

Faites torréfier la poudre d'amandes 30 min à 140°. Laissez refroidir. Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre glace avec un fouet. Ajoutez la crème pâtissière, le rhum et la poudre d'amandes, en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réservez au frais

Crème pâtissière :

- 2 ou 3 jaunes d'œufs
- 250 g de lait
- une demi-gousse de vanille
- 20 g de sucre
- 10 g de farine
- 10g de maïzena

Faites bouillir le lait et la vanille. Mélangez le sucre, les œufs et la farine. Versez la lait bouillant dessus et remettez dans la casserole. Faites épaissir tout en remuant constamment.

🕒 Fruits

- 1 barquette de fraises pas trop grosses
- quelques framboises
- quelques pistaches concassées

Le montage :

Garnissez le fond de tarte de beurre d'amande sur environ 1cm d'épaisseur. Mettez au frais une dizaine de minutes avant d'étaler le confit de fruits rouges. Coupez vos fraises en deux et disposez les en rosaces de l'extérieur vers l'intérieur, le côté bombé des fraises positionné vers le fond de la tarte. Ajoutez quelques framboises que vous aurez garnies de confit de fruits rouges au préalable. Parsemez de pistaches fraîches concassées. Saupoudrez de sucre glace.