

TARTE AUX FRAISES OU AUX FRAMBOISES

(Recette de Nicole FAGEGALTIER)

Ingrédients pour 6 personnes :

500 g de fraises ou de framboises

Pâte sucrée :

250 g de farine type 55
65 g de poudre d'amandes
110 g de sucre glace
150 g de beurre pommade
1 œuf

Crème chantilly vanillée :

200 g de crème fleurette bien froide
60 de sucre glace tamisé
1 gousse de vanille + 1 cuillère à café d'extrait de vanille ou 2 gousses de vanille
2 gouttes d'extrait de violette (*pour la tarte aux framboises*)

Décor : QS de noix de coco râpée

Tamiser la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace et mettre tous ces ingrédients dans le bol mixer avec le beurre coupé en petits morceaux. Laisser tourner jusqu'à obtenir une boule de pâte. Ajouter alors l'œuf entier et laisser tourner le mixer pendant 30 secondes environ pour obtenir une pâte homogène. La laisser reposer au froid au moins pendant une heure (*l'idéal étant une journée*). L'étaler sur une épaisseur de 3 mm et garnir un moule à tarte de 26 cm de Ø (*ou 6 moules individuels de 10 cm de Ø*). Congeler éventuellement le reste de pâte sucrée en vue d'une autre tarte. Recouvrir le fond de tarte d'un rond de papier sulfurisé et le faire cuire à blanc (*avec des noyaux de cuisson pour éviter son gonflement*) dans un four à 220° pendant 25 minutes (*16 minutes pour les tartes individuelles*). Enlever les noyaux de cuisson et le papier sulfurisé, et laisser refroidir le fond de tarte à température ambiante.

Préparation de la crème Chantilly :

Première méthode : ouvrir en 2 la gousse de vanille, gratter les graines et les incorporer à la crème fleurette. Ajouter ensuite l'extrait de vanille (*ou l'extrait de violette, si tarte aux framboises*) et monter la crème froide vanillée en chantilly en lui incorporant à mi-parcours le sucre glace tamisé.

Seconde méthode : verser la crème fleurette dans une casserole. Ouvrir en deux les 2 gousses de vanille, les mettre dans la crème fleurette et porter le tout à ébullition. Mettre un couvercle ou du papier film sur la casserole et laisser infuser pendant 1/4 d'heure. Filtrer la crème fleurette vanillée et récupérer les gousses de vanille que vous ferez sécher pour faire votre sucre vanillé maison. Ensuite mettre la crème au froid pendant 2 heures au moins. Monter cette crème froide vanillée en chantilly en lui ajoutant à mi-parcours le sucre glace tamisé (*et l'extrait de violette, si tarte aux framboises*).

Garnir le fond de tarte avec la crème chantilly vanillée à l'aide d'une poche à douille cannelée. Déposer dessus des fraises coupées en lamelles ou les framboises entières retournées. Dans les 2 cas, saupoudrer les fruits rouges de noix de coco râpée. Remettre au froid une heure environ avant de servir.

PS : cette tarte aux fraises est celle qui est offerte aux occupants du gîte de Belcastel par la famille Fagegaltier/Rouquier