



Tarte aux fraises de Philippe Conticini.

Pour 6 personnes :

Pour la pâte sucrée (avec ces quantités, vous obtiendrez 500 g de pâte, dont 250 g que vous pourrez congeler pour une utilisation ultérieure) :

- 230 g de farine ;
- 140 g de beurre mou (sorti du réfrigérateur 1 heure avant utilisation) ;
- 1 œuf entier ;
- 1 jaune d'œuf ;
- 90 g de sucre glace ;
- 40 g de poudre d'amande ;
- 4 pincées de sel fin ;
- Les zestes de 1 citron ;
- 1 demi-gousse de vanille.

Dans un petit bol, mélangez la farine et le sel. Réservez.



Dans le bol d'un robot (ou dans un saladier si vous n'êtes pas équipés), pétrissez lentement le beurre à l'aide d'une feuille (bateur plat du robot), ou à l'aide d'une fourchette. Incorporez ensuite le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.

Ajoutez les zestes de citron, puis la poudre d'amande. Fouettez en prenant garde de bien racler les parois du bol/saladier pour bien ramener la pâte en son centre.

Ajoutez l'œuf, le jaune d'œuf, la vanille réduite en poudre (passée au mixeur quelques minutes, je n'ai personnellement pas réussi à la réduire complètement en poudre mais la présence de morceaux de gousse dans la pâte n'est vraiment pas gênante), puis la farine préparée en deux ou trois fois.

Attention ! Ne pétrissez pas complètement la pâte : déposez-la sur votre plan de travail et écrasez-la de la paume de votre main deux ou trois fois afin de faire pénétrer la farine restante. Il est important de ne pas trop travailler la pâte afin de ne pas l'assécher et de la « corder ».

Formez rapidement une boule et recouvrez-la de film alimentaire. Réfrigérez 3 à 4 heures pour que ses arômes se développent au mieux.

Préchauffez votre four à 150°C. Prélevez 200 à 250 g de pâte sucrée (j'ai personnellement trouvé cette pâte assez difficile à travailler, j'ai eu beaucoup de mal à l'étaler finement sans qu'elle ne se déchire au moment d'en garnir le moule à tarte ; le fait d'en prendre une plus grande quantité

laisse la possibilité de l'étaler moins finement et donc de rencontrer moins de difficulté). Beurrez et farinez un moule à tarte de 18 cm de diamètre.

Étalez-la et garnissez-en le moule. Si, comme moi, vous n'arrivez pas à retirer votre pâte de votre plan de travail sans la déchirer, procédez à la Jamie Oliver (ce ne doit pas être très orthodoxe de faire appel à Jamie Oliver au cours de la réalisation d'une recette de Philippe Conticini mais au diable l'orthodoxie et vive le mélange des genres), c'est-à-dire par petits morceaux de pâtes que vous solidarisez ensuite avec vos doigts, un peu comme un puzzle de pâte. Pour les bords du moule, je vous conseille d'étaler la pâte restante en bande de la largeur de la hauteur de votre moule et de procéder de la même façon que précédemment, morceaux par morceaux.

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et recouvrez-la d'un poids : des haricots secs, des lentilles (pas des lentilles préparées au gras de canard évidemment), ou du riz. Enfouez pour 30 minutes.

Laissez la pâte refroidir puis démoulez-la **très délicatement**. Déposez-la sur un joli plat de service.

Pour le beurre d'amande (j'ai divisé les proportions afin d'obtenir les 200 g nécessaires à la recette) :

- 46 g de poudre d'amande ;
- 46 g de beurre mou (sorti du réfrigérateur 1 heure avant utilisation) ;
- 40 g de crème pâtissière à la vanille ;
- 46 g de sucre glace ;
- 11 g de rhum.

Pour la crème pâtissière à la vanille (j'ai là encore divisé les proportions, il vous restera un surplus de crème que vous pourrez déguster à la petite cuillère si cela vous chante) :

- 125 g de lait ;
- 10 g de farine ;
- 1 jaune d'oeuf ;
- 1/8^e de gousse de vanille ;
- 11 g de sucre en poudre.



Réalisez la crème pâtissière à la vanille. Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Retirez du feu et laissez infuser 15 minutes.

Dans un petit saladier, fouettez le jaune d'oeuf avec le sucre puis ajoutez la farine. Versez-y la moitié du lait en battant vivement la préparation, puis transférez le tout dans la casserole avec le reste du lait. Faites chauffer le tout sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Retirez du feu et versez la crème dans un bol. Filmez au contact et réfrigérez.

Réalisez le beurre d'amande. Dans un saladier, mélangez au fouet la poudre d'amande et le beurre pommade. Ajoutez 40 g de crème pâtissière, le sucre glace et le rhum. Fouettez le tout afin d'obtenir une crème homogène.

Pour le confit de fruits rouges (j'ai choisi de faire un confit de framboises exclusivement et j'ai divisé les proportions pour obtenir 100 g de confit, c'est un peu plus que ce qu'exige la recette mais vous pouvez utiliser l'excédent comme une confiture) :

- 53 g de framboises fraîches de préférence, congelées si ce n'est pas encore la saison ;
- 24 g de sucre en poudre ;
- 2 g de jus de citron vert ;
- 10 g de jus de citron ;
- 1 pincée de zestes de citron (1/10^e de cuillère à café) ;
- 1 pincée de Vitpris Alsa® (1/10^e de cuillère à café).

La veille, faites macérer les framboises. Dans un saladier, mélangez soigneusement les framboises avec la moitié du sucre en poudre (12 g), le jus de citron vert, le jus de citron et les zestes de citron. Couvrez avec un film alimentaire et réfrigérez une nuit.

Le jour même, réalisez le confit de framboises. Dans un bol, mélangez le Vitpris Alsa® avec le reste du sucre (12 g). Dans une casserole, faites tiédir (40°C) les fruits avec leur jus de macération. Ajoutez alors le sucre préparé. Portez à ébullition puis retirez du feu. Versez le confit de framboises dans un bol, puis posez un film alimentaire directement en surface avant de réfrigérer.

Pour le montage de la tarte aux fraises :

- 200 à 250 g de pâte sucrée ;
- 200 g de beurre d'amande ;
- 60 g de confit de fruits rouges ;
- 20 fraises (de préférence gariguettes mais ce n'est pas encore la saison) de calibre moyen ;
- Quelques graines de carvi.

Garnissez le fond de tarte cuit avec le beurre d'amande en l'étalant bien. Réfrigérez une dizaine de minutes afin que le beurre d'amande se raffermisse.

Nappez-en la surface avec le confit de framboises à l'aide du dos d'une cuillère à soupe.

Lavez et équeutez les fraises (prenez garde de bien les sécher après les avoir lavées, avec du papier absorbant si nécessaire), puis coupez-les en deux dans le sens de la hauteur. Disposez-les en rosace de l'extérieur vers l'intérieur de la tarte, le côté bombé des fraises positionné vers le fond de la tarte.

Parsemez de quelques graines de carvi et d'un peu de sucre glace.

Dégustez, avec classe s'il-vous-plaît.

