

## **Tarte aux fraises et aux loukoums** **de Pierre Hermé**

### **Ingrédients pour 1 tarte de 26cm :**

#### **Pour la pâte sablée :**

150g de beurre mou  
30g de poudre d'amandes blanches  
95g de sucre glace  
1 cc de vanille en poudre  
1 œuf  
2g de fleur de sel  
250g de farine T45

Malaxez le beurre dans votre robot muni de la feuille puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Enveloppez dans du film alimentaire et mettez au frais pendant 1 heure. Étalez la pâte sur un plan fariné et découpez des cercles puis froncez vos moules à tartelette. Réservez au frais pendant 2 heures. Au bout de ce temps, prélevez un morceau de 300g et étalez le sur un plan de travail fariné. Foncez un moule à tarte de 26cm de diamètre. Réservez 1 heure au frais puis faites cuire à 170° pendant 25 minutes environ.

#### **Le jus de basilic:**

15g de feuilles de basilic  
60g d'eau minérale  
10g de sucre

Ébouillantez les feuilles de basilic et filtrez. Faites un sirop à 60° avec le sucre et l'eau. Versez sur le basilic et mixez.

#### **Crème au citron vert et au basilic:**

3g de feuille de gélatine préalablement ramollie  
160g de sucre en poudre  
le zeste de 2 citrons verts  
150g d'œuf

105g de jus de citron vert

40g de jus de basilic

Mélangez le sucre, les zestes, les œufs, le jus de citron, et le jus de basilic dans un bol au bain marie et faites chauffer le mélange à 90°. Filtrez puis incorporez la gélatine essorée. Mixez et gardez au frais.

**Glace royale :**

40g de blancs d'œuf

180g de sucre glace

4g de jus de citron

colorant rouge

Fouettez les blancs, le sucre et le jus de citron pendant 5 minutes. Ajoutez quelques gouttes de colorant rouge. Dans un pochoir rond de 2mm de haut et 22 cm de diamètre, versez la préparation, lissez et enfournez pour 15 minutes à 100°.

**Montage :**

750g de fraises de même dimension

12 loukoums à la rose

Versez la crème au citron dans le fond de tarte cuit. Disposez les fraises et alternant les rangs avec les loukoums. Posez le disque de glace royale et décorez avec quelques loukoums.