

Tarte sablée aux fraises



Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pâte sablée (recette thermomix)

- 250 g de farine (type 55)
- 125 g de beurre tempéré coupé en morceaux
- 50 g de sucre semoule
- 75 g de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 c à soupe de sucre vanillé "maison"
- 1 pincée de sel

ou

- 250 g de farine
- 125 g de beurre tempéré coupé en petits morceaux
- 1 œuf
- 50 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 c à soupe de sucre vanillé "maison"
- 1 pincée de sel

Garniture :

- 50 g de chocolat blanc
- 400 g de fraises

Nappage :

- 80 g de fraises
- 50 g de sucre
- 15 cl d'eau
- 1/2 feuille de gélatine

Préparez la pâte sablée : Pour la version sans thermomix, voir le lien sur le blog pour la préparation.

Au thermomix : Placez dans le bol du robot tous les ingrédients et mixez 10 secondes/vitesse 4. Sortir la pâte du bol et façonnez-la en boule sans la malaxer.

Abaissez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé ou répartissez-la dans le moule à tarte beurré avec la paume de la main en poussant la pâte vers les bords. Réservez au réfrigérateur minimum 30 minutes.

Préchauffez le four à 180° C (150° C pour moi).

Placez une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et répartissez des légumes secs ou des billes de cuisson.

Faites cuire à blanc d'abord 10 minutes puis découvrez la pâte et faites cuire de nouveau pendant 5 minutes voire quelques minutes de plus en fonction de votre four.

Laissez refroidir la pâte 15 minutes et démoulez délicatement.

Préparez la garniture : Faites fondre le chocolat blanc haché par tranche de 20 secondes au micro-onde ou au bain-marie.

Badigeonnez le fond de pâte sablée bien refroidi avec le chocolat blanc fondu. Laissez reposer la pâte au frais le temps que le chocolat durcisse.

Pendant ce temps équeutez les fraises et coupez-les en deux.

Préparez le nappage : Trempez la 1/2 feuille de gélatine dans l'eau froide. Mixez les fraises en coulis. Portez à ébullition le coulis, l'eau et le sucre. Hors du feu, ajoutez la 1/2 feuille de gélatine essorée. Laissez refroidir 10 minutes le temps de disposer les fraises sur la tarte.

Versez le nappage sur les fraises.