

Tartes

Tartelettes aux fraises et mascarpone



2h50 30 min 20 min 2h 492

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte sucrée

- 1 Verser le sucre glace, la poudre d'amandes et le beurre coupé en morceaux dans la cuve du batteur.
- 2 Actionner le batteur à petite vitesse pour mélanger les ingrédients.
- 3 Augmenter progressivement la vitesse puis arrêter et incorporer l'oeuf. Mélanger de nouveau.
- 4 Racler les bords de la cuve à l'aide d'une maryse pour ramener les ingrédients vers le centre.
- 5 Ajouter la farine et mélanger une dernière fois brièvement.
- 6 Débarrasser la pâte dans une assiette, la couvrir de film alimentaire.
- 7 Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 2

Cuisson de la pâte sucrée

- 1 Sortir la pâte du réfrigérateur.
- 2 Saupoudrer de farine le plan de travail, poser la pâte dessus. Saupoudrer également la pâte.

Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à tarte

150 g **Beurre**
125 g **Farine**
80 g **Sucre glace**
25 g **Amande(s) en poudre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour la garniture

800 g **Fraise**
60 g **Gelée de groseille**

Ingrédients pour la crème de mascarpone

500 g **Mascarpone**
120 g **Sucre semoule**
60 ml **Crème liquide (fleurette)**
4 g **Feuille de gélatine**

- 3 Saupoudrer à nouveau de farine et continuer d'étaler.
- 4 Réaliser des ronds à l'aide d'un cercle en carton calibré légèrement plus grand que la taille des moules. Réserver sur une assiette et placer au réfrigérateur.
- 5 Préchauffer le four à 160°C (Th.5) sur chaleur tournante.
- 6 Sortir les fonds de tarte du réfrigérateur lorsqu'ils ont légèrement durcis.
- 7 Chemiser l'intérieur des cercles à tarte avec une noix de beurre.
- 8 Placer les fonds de tarte dans les cercles en poussant la pâte vers l'intérieur. Piquer les fonds de tarte avec un couteau.
- 9 Avec un couteau d'office, couper les bouts de pâte qui dépassent sur les bords du cercle.
- 10 Réserver sur une assiette et placer pendant 30 minutes au congélateur.
- 11 Après ce temps, déposer les cercles sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, les enfourner pendant 20 minutes selon la puissance du four.

Étape 3

Préparation de la crème

- 1 Lorsque les fonds de tarte sont bien colorés, les sortir du four.
- 2 Remplir un saladier d'eau froide, faire tremper les feuilles de gélatine pendant une dizaine de minutes.
- 3 Verser la crème mascarpone dans un cul de poule, la travailler avec une maryse.
- 4 Dans un autre cul de poule, verser la crème liquide et le sucre. Fouetter légèrement pour dissoudre le sucre.
- 5 Sortir la feuille de gélatine du saladier, l'essorer puis la mettre dans un bol.
- 6 Faire fondre la feuille de gélatine pendant environ 10 secondes au micro-ondes.
- 7 Verser la moitié de la crème liquide sur la gélatine tout en fouettant.
- 8 Incorporer le reste de crème dans le mascarpone et détendre au fouet.
- 9 Ajouter la crème liquide mélangée à la gélatine et fouetter.
- 10 A l'aide d'une spatule, garnir les fonds de tarte de crème mascarpone.
- 11 Réserver au réfrigérateur, le temps de couper les fraises.

Étape 4

Dressage

- 1 Equeuter les fraises et les couper en deux avec un couteau d'office. Réserver sur une assiette.
- 2 A l'aide d'un pinceau, lustrer les fraises sur la face coupée avec de la gelée de groseilles légèrement

fondue au micro-ondes.

- 3 Avec un couteau d'office, piquer les fraises puis les déposer sur la tarte. Aller de l'extérieur vers le centre. Servir.