

COMMENT BIEN RÉUSSIR...

La tarte aux fraises crème bergamote



@intuitions Gourmandes

La pâte sablée amandes



- farine T55 : 200g
- beurre : 100g
- poudre d'amandes : 25g
- sel : 2g
- sucre glace : 75g
- oeuf : 1

C'est parti !

1

Dans le bol du robot (muni de la "feuille"), la **farine** et le **beurre froid en petits morceaux** tu "sableras" (mélanger à sec jusqu'à obtenir une texture ressemblant au sable).

2

La **poudre d'amandes**, le **sel** et le **sucré glace** tu ajouteras, puis en dernier l'**oeuf** tu incorporeras (ne pas trop travailler la pâte).





3

La pâte tu rassembleras en une boule légèrement aplatie, puis dans un papier film tu l'envelopperas et au frigo tu réserveras (1heure environ).

4



La pâte s'étant bien reposée, entre deux feuilles de papier cuisson tu l'abaisseras, et dans un cercle à tarte ou un moule à tarte, tu la "**fonceras**" (enfoncez la pâte dans un moule ou un cercle et lui faire épouser sa forme en garnissant le fonds et les parois), et de coups de fourchettes tu la piqueras.

5

Au four à 100°C, pendant 15 minutes tu la précuiras.

6

Sur une grille ensuite, tu la réserveras.



La crème cuite Bergamote

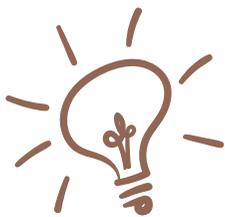


La bergamote est un agrume principalement cultivé dans la région de Calabre en Italie. Son goût puissant se situe entre l'orange amère et le citron vert.

La bergamote a de nombreuses vertus thérapeutiques : antiseptique, vermifuge, antispasmodique, relaxante.

En dehors du fruit frais qu'il peut être difficile de trouver, on la trouve essentiellement sous forme de thé, infusion, huile essentielle.

Dans cette recette, ce sont des cristaux d'huile essentielle de bergamote qui ont été utilisés (disponibles dans les magasins bio).



Si tu n'as pas de bergamote, remplace par :

- de la cardamome,
- de la vanille,
- du basilic ! (à petite dose)



C'est parti !

- sucre en poudre : 70g
- bergamote : 1 càc de cristaux ou un sachet de thé
- lait : 150g
- crème liquide à 30% : 350g
- jaunes d'oeufs : 5

1

Le four à 100°C tu préchaufferas.

2

Le lait, la crème et la bergamote dans une casserole tu porteras à ébullition.

A couvert, tu infuseras 10 minutes.

3

Dans un cul de poule ou un saladier, le sucre et les jaunes d'oeufs tu blanchiras, puis le mélange lait/crème aromatisé tu ajouteras.



4

Dans le fond de tarte précuit remis sur une plaque, délicatement l'appareil à crème tu verseras.

5

Dans le four à 100°C, pendant 45 minutes tu cuiras. A température ambiante, tu laisseras refroidir, puis au frigo tu mettras.



La crème en sortant du four doit à peine être tremblotante, elle figera en refroidissant.

Si elle est encore trop liquide, poursuis la cuisson 15 minutes à 100°C.



La finition



1

Environ 300g de fraises tu équeuteras et couperas.

2

De manière harmonieuse ou totalement loufoque sur la tarte tu disposeras, et avec quelques éléments tu décoreras (chutes de pâte sablée cuite, feuilles de menthe, zestes de citron, sucre glace...) et au frais jusqu'à dégustation tu remettras.

