 **Tarte aux fraises-sablé breton**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/06/Tarte-aux-fraises-sur-sabl%C3%A9-breton-DSCN8151.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 750 g de fraises environ  
- 4 càs de confiture de fraises**  
**- 2 g de gélatine (1 feuille)  
Le sablé breton :  
- 120 g de beurre ½ sel (1)** **mou**  
**- 100 g de sucre glace**  
**- Un ½ citron bio** **ou**  
**¼ de càc de vanille en poudre**  
**- 160 g de farine**  
**- 1,5 càc de levure chimique**  
**- 2 jaunes d'œufs  
La crème mousseline :  
- 170 ml de lait**  
**- 18 g de farine**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 35 g de sucre**  
**- 5 à 6 gouttes d'huile essentielle de citron**  
**- 85 g (25 g + 60g) de beurre pommade**

**1 cercle à pâtisserie de 26 cm de diamètre**  
**1 moule de 24 cm de diamètre**  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C (Chaleur tournante)**

**La veille :  
Le sablé breton :**Travailler au fouet le beurre mou avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'une pommade onctueuse.  
Ajouter la farine, la levure et le zeste de citron finement râpé.  
Travailler avec la feuille jusqu'à obtenir l'aspect d'un sable grossier.  
Incorporer les jaunes d'œufs et travailler rapidement jusqu'à la formation d'une boule.  
Poser le cercle sur le papier cuisson et en dessiner le contour au crayon.  
retourner la feuille. Poser la pâte au centre, l'aplatir à la main, la couvrir d'une feuille de papier film et étaler au rouleau pour lui donner la forme du cercle dessiné.  
Poser le cercle pour bien ajuster la pâte.  
Déposer au centre de la pâte, le moule à gâteau (**le mien était en silicone, dans le cas contraire, vous le poserez sur un papier cuisson découpé à sa taille**).  
**Mon moule avait un petit rebord, j'ai donc retiré le cercle pour mieux voir et le centrer correctement.**  
Lester le plat avec un poids (**des billes de cuisson pour moi**).  
Remettre le cercle en place : La pâte va lever entre le cercle et le moule à gâteau, ce qui donnera le bord de la tarte, le fond restera plat grâce au poids du moule.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Laisser un peu tiédir avant de retirer délicatement le moule central, puis le cercle.  
Laisser refroidir.  
**La crème mousseline :**Porter le lait à ébullition.  
Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine.  
Ajouter petit à petit le lait bouillant et mélanger.  
Reverser le tout dans la casserole et remettre sur le feu en mélangeant sans arrêt jusqu'à ce que la crème devienne onctueuse.  
Retirer du feu, ajouter en fouettant l'huile essentielle de citron et 25 g de beurre mou.  
Lorsque la crème est bien lisse, la couvrir au contact d'un papier film et la laisser refroidir.  
La mettre au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien froide (**jusqu'au lendemain pour moi**).  
**Le jour du service :**Fouetter 60 g de beurre très mou jusqu'à ce qu'il soit bien onctueux.  
Ajouter petit à petit la crème pâtissière très froide et continuer à fouetter.  
Pour me libérer, j'ai tout mis dans le bol du robot et j'ai laissé tourner jusqu'à ce que la crème s'épaississe suffisamment pour ne pas couler.  
Déposer le biscuit sur le plat de service et verser la crème dans le fond.  
Réserver au frais.  
Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Faire chauffer la confiture de fraise (sans morceaux) avec une cuillerée d'eau.  
Y dissoudre la gélatine et laisser tiédir.  
Étaler une fine pellicule de ce coulis, pour masquer la crème.  
Partager les fraises en deux et les disposer harmonieusement sur la crème.  
Napper les fraises au pinceau avec un voile de coulis et saupoudrer le bord de sucre glace.  
Réserver au frais jusqu'au service.