 **Tarte fraises-fleur d'oranger**
 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Ganache à l'eau de fleur d'oranger : (1)**
**- 3 feuilles de gélatine (6g)**
**- 300 g de crème liquide entière**
**- 2 càs d'eau de fleur d'oranger**
**- 90 g de chocolat blanc
Pâte sablée à l'amande :**
**- 185 g de farine**
**- 25 g d'amandes en poudre**
**- 25 g de sucre en poudre**
**- 50 g de sucre glace**
**- 110 g de beurre**
**- 1 œuf**
**Compotée de fraises :**
**- 1,5 feuille de gélatine (3g)**
**- 155 g de** [**fraises**](http://recettes.de/fraises) **(gariguettes)**
**- 60 g de sucre en poudre**
**Sirop à l'eau de fleur d'oranger :**
**- 5 càs d'eau**
**- 50 g de sucre en poudre**
**- 1 càs d'eau de fleur d'oranger**
**Pain de Gênes :**
**- 30 g de beurre**
**- 120 g de pâte d'amande**
**- 1 œuf**
**- 20 g de farine**
**- ½ càc de levure chimique**
**- 5 g de Maïzena ®**

**1 cercle à tarte de 24 cm de diamètre - la plaque du four tapissée d'un papier cuisson**
**Préchauffage du four 
- à 160°C pour le fond de tarte
- à 180°C pour le pain de Gênes**

**La ganache à l'eau de fleur d'oranger : (1)**Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
Porter à ébullition la crème et l'eau de fleur d'oranger. Y faire dissoudre hors du feu, la gélatine essorée. Verser le mélange bouillant sur le chocolat concassé.
Attendre quelques minutes avant de remuer jusqu'à ce que la crème soit entièrement lisse.
Réserver au réfrigérateur pendant une  nuit.
**La pâte sablée à l'amande :**
À préparer suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-sablee-kayser/), avec les proportions données.
Étaler la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier film et en garnir le cercle à tarte.
Couvrir et remettre au frais pendant une heure.
[**Lester la pâte**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) suivant la méthode que vous préférez
Faire cuire pendant 20 minutes. Retirer le lestage et remettre au four pendant 20 minutes.
Laisser refroidir avant de décercler et de poser le fond de tarte sur le plat.
**La compotée de fraises :**
Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
Couper les fraises en morceaux dans une casserole et les faire chauffer avec le sucre jusqu'à ébullition.
Laisser "compoter" à chaleur douce pendant 20 minutes puis hors du feu, ajouter la gélatine essorée.
Mixer rapidement au mixeur plongeur, puis verser sur le fond de tarte.
Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur pendant au-moins 1 heure.
**Le sirop à l'eau de fleur d'oranger :**
Mettre dans une casserole l'eau et le sucre. Faire chauffer jusqu'à ébullition.
Ajouter l'eau de fleur d'oranger. Réserver.
**Le pain de Gênes :**
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer et le réserver.
Chauffer légèrement la pâte d'amande (au micro-ondes pour moi) pour la ramollir puis la travailler pour l'assouplir.
Ajouter l'œuf et fouetter pour obtenir une pâte homogène.
Incorporer la farine, la levure et la Maïzena ® puis le beurre fondu.
Étaler la pâte sur la plaque du four (j'ai tracé un cercle de 22 cm, pour avoir une repère).
Enfourner pendant 12 minutes.
À la sortie du four, ajuster le pourtour du gâteau. Laisser refroidir.
**Finition :**
Il me restait quelques fraises, je les ai coupées en lamelles et déposées en rosace sur la compotée.
Déposer le cercle de pain de Gênes sur le fond de tarte.
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop à la fleur d'oranger à l'aide d'un pinceau.
Fouetter la ganache bien froide pour obtenir la consistance d'une chantilly.
En masquer entièrement le fond de tarte soit en faisant un tourbillon avec une poche à douille, soit en disposant tout simplement la ganache à la spatule.
Décorer tout simplement de quelques fraises.