 **Couronne aux fraises**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/05/Couronne-aux-fraises-P1030763.jpg)**Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La** [**pâte sablée**](https://recettes.de/pate-sablee) **:**  
**- 250 g de farine**  
**- 80 g de sucre en poudre**  
**- 125 g de beurre**  
**- 1 œuf**  
**- 2 ou 3 càs d'eau**  
**La crème aux amandes :  
- 1 gros œuf**  
**- 40 g de sucre vanillé**  
**- 50 g de beurre**  
**- 40 g d’**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 10 g de farine  
La garniture :**  
**-** [**Lemon-curd**](https://recettes.de/lemon-curd)  
**- 500 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises) **(1)  
Le nappage fraise :  
- 75 g d'eau**  
**- 85 g de sucre en poudre**  
**- les morceaux de fraises restants**  
**- 1 feuille de gélatine (2g)**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 28 cm de diamètre**  
**1 cercle de 8 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La** [**pâte sablée**](https://recettes.de/pate-sablee) **:**Vous la préparerez suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/).  
Étaler les ¾ de la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier cuisson.  
Déposer le cercle sur la pâte et couper l'excédent.  
Déplacer la feuille sur une plaque de cuisson.  
Découper un cercle au centre de la pâte à l'aide de l'emporte-pièce.  
Étaler le reste de la pâte et y découper des bandes de la hauteur du cercle.  
Coller les bandes tout autour du grand cercle (**pas simple car il fait chaud!!**).  
Égaliser les bord  et les décoller légèrement avec un couteau à lame fine.  
Coller également une bande autour du petit cercle intérieur.  
Tapisser la pâte de papier cuisson et la [**lester**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/).  
Enfourner pour 10 minutes.  
**La Crème d'amandes :**Réduire les amandes en poudre.  
Battre au fouet le beurre pommade avec les sucres.   
Ajouter les œufs, puis la poudre d'amandes et la farine.  
Sortir le fond de tarte du four, retirer le papier et couvrir de la crème d'amandes.  
Remettre au four pendant 15 min.  
Laisser refroidir et démouler délicatement sur un plat.  
**La garniture :**Étaler une couche de lemon-curd sur la crème aux amandes.  
Couper les fraises en lamelles fines, en réservant les "entames".  
Tapisser la couronne avec les lamelles de fraises.  
**Le nappage fraise :**Laisser ramollir la gélatine dans de l'eau très froide.  
Mettre dans une petite casserole l'eau, le sucre et les "entames" de fraises réservées.  
Porter à ébullition et laisser cuire quelques minutes jusqu'à l'obtention d'un sirop.  
Incorporer la gélatine essorée et remuer pour la dissoudre.  
Filtrer pour retirer les morceaux de fraises.  
Laisser tiédir mais pas figer.  
Napper les fraises de nappage au pinceau.  
Mettre au frais jusqu'au moment du service.  
Décorer de quelques feuilles de menthe fraîche.