

**Tarte aux fraises d'Hugo & Victor**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte sablée :
*Il faudra la préparer la veille ou au-moins 2 h à l'avance***

**- 85 g de sucre glace**
**- 30 g de poudre d'**[**amande**](https://recettes.de/amande)
**- 220 g de farine T 45**
**- 130 g de beurre pommade**
**- 1 œuf moyen (≅ 50 g)**
**- 5 g de fleur de sel**

**1 cadre ou 1 cercle à tarte de 20 cm
posé sur la plaque du four tapissée d'un papier cuisson.**

**Préchauffage du four à 150°C** 

Tamiser ou mélanger intimement la poudre d'amande et le sucre glace.
Peser le sel (cela paraît énorme, mais c'est ce qu'il faut)
Mettre dans le bol du robot la farine et le beurre pommade en morceaux.
Travailler au fouet pour obtenir l'aspect d'un sable.
Ajouter l'œuf et le sel et travailler à petite vitesse avec le batteur K (ou la feuille).
Lorsque la préparation s'amalgame et se détache des parois ajouter le mélange sucre-amande.
Travailler rapidement pour pouvoir mettre la pâte en boule.
Filmer et réserver au frais jusqu'au lendemain ou au-moins 2 heures.
Sortir la pâte à température ambiante un moment avant pour lui redonner de la souplesse. L'abaisser au rouleau sur 4 mm d'épaisseur.
Découper un carré à l'aide du cadre et le déposer à l'intérieur.
Découper des bandelettes et en tapisser les côtés.
Couvrir et laisser reposer au frais pendant 1 heure (ou plus).
Piquer la pâte avec une fourchette, inutile de la lester.
Enfourner pour 20 minutes pour une précuisson.

**La crème d'amande au citron :
- 40 g de beurre très mou
- le  zeste d'un ½ citron bio**
**- 40 g de sucre**
**- 40 g de poudre d'amande**
**- 1 œuf**
**- 20 g de crème fleurette**

Travailler dans un petit bol le beurre très mou avec le zeste de citron.
Mélanger avec le sucre et la poudre d'amande.
Incorporer l'œuf en mélangeant délicatement et ajouter enfin la crème.
Étaler la crème sur le fond de tarte précuit et remettre au four pour 25 minutes.
Déposer la tarte sur une grille et la laisser refroidir.

**La compotée de fraises :
- 20 g de sucre en poudre**
**- 6 g de** [**Vitpris**](https://recettes.de/vitpris) **© (ou 1,5 g de pectine NH)**
**- 100 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises)
**- 10 g de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)
**- 40 g d'eau minérale**

Mélanger le sucre et le Vitpris ©.
Mettre les fraises coupées dans une casserole avec l'eau et le jus de citron.
Faire tiédir légèrement puis ajouter le mélange sucre-Vitpris.
Porter à ébullition sans cesser de remuer et laisser cuire pendant 2 minutes
en écrasant les fraises.
Verser dans un petit plat et laisser refroidir.
Lorsque la compoté est à peine tiède, la verser sur la crème d'amande et réserver au frais.

**La crème citron-fraise et la finition :
- 125 g de fraises
+ 300 g de même taille si possible pour la finition**
**- 15 g de sucre**
**- 10 g de Maïzena ®**
**- 1 jaune d'œuf**
**- 10 g de jus de citron**
**- 50 g de crème liquide très froide (1)**
**- 300 g de fraises de même taille si possible**

Écraser 125 g de fraises dans une petite casserole à l'aide du mixeur plongeant
puis faire chauffer jusqu'à ébullition.
Pendant ce temps, mélanger le sucre, la Maïzena et le jaune d'œuf.
Ajouter la purée de fraises bouillante, mélanger et remettre dans la casserole.
Faire épaissir sur le feu en remuant jusqu'à ce que la crème épaississe
comme une crème pâtissière.
Verser dans un récipient, filmer à la surface et laisser refroidir.
Lorsque la crème est bien froide, ajouter le jus de citron.
Monter la crème en chantilly et en mélanger 25 g délicatement à la spatule.
Étaler la mousse sur la tarte.
Couper les fraises en lamelles épaisses et les disposer sur la mousse.
Réserver au frais.