

RECETTE PÂTISSERIE

TARTE CHIBOUSTE AUX FRAISES

RECETTE POUR DEUX TARTES :

La crème d'amandes : (à faire la veille)

150 g de beurre – 75 g d'amandes en poudre – 75 g de sucre – 100 g d'œufs (2) – 10 g de rhum – 45 g de farine – 300 g de pâtissière.

Malaxer le beurre puis ajouter les amandes et le sucre, bien mélanger le tout, ajouter ensuite les œufs, la farine, la pâtissière et en dernier le rhum. Mettre sur la pâte sablée et cuire au four 220°C pendant 30 minutes, à mi cuisson réduire à 200°C.

La pâte sablée : (à faire la veille)

340 g de beurre – 240 g du sucre glace – 2 œufs – 50 g de lait – 550 g de farine – 50 g de fécule.

Malaxer le beurre puis ajouter le sucre glace, lorsque le sucre est incorporé ajouter les autres ingrédients, ne pas trop mélanger. Mettre au frais puis étaler.

La pâtissière : (à faire la veille)

¼ de litre de lait – 60 g sucre – 1 œuf – 20 g de fleur de maïs

Dans un cul de poule, mélanger 30 g de sucre avec l'œuf et la fleur de maïs. Dans une casserole faire chauffer le lait avec les 30 g de sucre restant, hors du feu ajouter le liquide chaud dans le cul de poule puis remettre sur le feu pour obtenir une crème pâtissière. Filmer et mettre au frais.



POUR LA CHIBOUSTE :

La crème anglaise :

6 jaunes d'œufs – 60 g de sucre – 20 g de fleur de maïs – 240 g de crème liquide – 1 gousse de vanille
– 4 feuilles de gélatine (8g) – 40 g de kirsch – 8 g de vanille liquide.

Dans un cul de poule, mélanger les jaunes avec le sucre puis ajouter la fleur de maïs.

Dans une casserole, chauffer la crème liquide avec la gousse de vanille égrainée. Hors du feu mélanger le tout puis remettre sur le feu, enlever la gousse de vanille en grattant le mieux possible. Ajouter la gélatine après l'avoir trempée dans de l'eau froide et pressée. Ajouter également le kirsch et la vanille liquide.

La meringue italienne :

400g de sucre – 100 g d'eau – 240 g de blanc d'œufs

Dans une casserole, mettre le sucre et l'eau, cuire à 122°C (cuire au petit boulet). Préparer un pinceau avec de l'eau froide pour laver les bords de la casserole.

Battre les blancs, à mi montée ajouter le sirop à 122°C en filet et continuant à battre, laisser bien monter.

POUR LE MONTAGE :

Nettoyer et équeuter les fraises, puis les couper en deux. Poser un cercle à entremet sur la pâte sablée cuite avec la crème d'amandes, ajouter les fraises sur le côté et sur le fond du cercle. Mélanger un peu de meringue avec la crème anglaise sans cesser de remuer puis verser la totalité. Ajouter ce mélange sur les fraises et mettre au frais durant 3 ou 4 heures.

A la sortie du froid, brûler au chalumeau les bords du cercle pour démouler, mélanger un peu de sucre roux avec du sucre semoule, mettre sur la crème et brûler à l'aide du chalumeau.

Possibilité de remplacer les fraises par des mirabelles mais avec un cercle de même taille.

