

La tarte aux fraises de Lili



Ingrédients :

- ✕ 90 gr de beurre
- ✕ 250 gr de sablés
- ✕ 60 gr de noix de coco râpée (*si vous n'aimez pas, vous n'êtes pas obligés d'en mettre*)
- ✕ 500 gr de fraises
- ✕ 1/2 feuille de gélatine
- ✕ 300 ml de lait
- ✕ 2 CS de Maïzena
- ✕ 5 CS de sucre
- ✕ 1 sachet de sucre vanillé
- ✕ 2 jaunes d'œuf
- ✕ du coulis de framboises
- ✕ 200 gr de crème liquide
- ✕ un peu de sucre
- ✕ des meringues à la framboise pour la déco

Commencer par le sablé breton :

Préchauffer le four à 180°, déposer la noix de coco sur une feuille de papier sulfurisé, et mettre au four pendant 8 min env. Surveiller la cuisson, il faut que la noix de coco rôtée ait pris une belle couleur, l'odeur dans la maison est tout simplement délicieuse ! ;-)

Bien sûr il faut aimer la noix de coco !
Pendant ce temps, briser les sablés dans un saladier. Une fois la coco bronzée, mélanger la aux sablés, et ajouter le beurre fondu, mélanger bien avec votre main, pour obtenir une pâte bien homogène.



Préparer votre plat de service, poser votre cadre inox ; pour cette recette, j'ai utilisé un cadre rectangulaire. Bien tasser la pâte avec une cuillère dans tout le cadre. Conserver au frais au moins 2h le temps que la pâte prenne bien.

Pour la crème pâtissière :

Faire tremper la demi feuille de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 min.

Dans une casserole, verser le lait, les sucres, les jaunes d'œuf et la maïzena, mettre sur feu doux et remuer jusqu'à épaississement, ajouter enfin la gélatine et le coulis de framboises.

Mettre de suite dans une poche à douille et réserver au frais. (Pendant 1/2h - 2h)

Laver et couper vos fraises en lamelles, garder 4 belles fraises pour les coins de votre tarte. Sucrez les un petit peu et réserver à température ambiante.

Au moment du service, enlever le cadre, à l'aide de la poche à douille, dresser la crème sur le sablé, ajouter les lamelles de fraises.

Préparer la chantilly (au robot ou au mixeur), vous pouvez aussi en acheter de la toute prête!

Moi j'ai utilisé mon robot, avec 200 gr de crème liquide et un peu de sucre. Une fois prête, la mettre aussi dans une poche à douille et terminer en décorant votre tarte de chantilly.

Enfin, si vous avez des petites meringues, vous pouvez en râper au dessus de la tarte pour ajouter une petite touche de couleur !

Déguster bien frais.



Source : www.lilidelices.canalblog.com