

# **TARTE AUX FRAISES OU AUX FRAMBOISES**

## **(Recette de Nicole FAGEGALTIER)**

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

500 g de fraises ou de framboises

#### **Pâte sucrée :**

250 g de farine type 55  
65 g de poudre d'amandes  
110 g de sucre glace  
150 g de beurre pommade  
1 œuf

#### **Crème chantilly vanillée :**

200 g de crème fleurette bien froide  
60 de sucre glace tamisé  
2 gousses de vanille ou 1 gousse de vanille + 1 cuillère  
à café d'extrait de vanille  
2 gouttes d'extrait de violette pour la tarte aux  
framboises

**Pour le décor :** QS de noix de coco râpée ou de poudre de pistaches de Bronte

Tamiser successivement la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace, et mettre tous ces ingrédients dans le bol du robot-mixer avec le beurre coupé en petits morceaux. Laisser tourner le couteau métal jusqu'à obtenir une boule de pâte. Ajouter alors l'œuf entier et faire tourner pendant 30 secondes environ pour obtenir une pâte homogène. La laisser reposer au froid au moins pendant une heure (*l'idéal étant une journée*). L'étaler sur une épaisseur de 3 mm et en garnir un moule à tarte de 26 cm de Ø (*ou 6 moules individuels de 10 cm de Ø*). Congeler éventuellement le reste de pâte sucrée en vue d'une autre tarte. Recouvrir le fond de tarte avec un rond de papier sulfurisé et le faire cuire à blanc, avec des noyaux de cuisson pour éviter son gonflement, dans un four à 220° pendant 25 minutes (*16 minutes pour les tartes individuelles*). Enlever les noyaux de cuisson et le papier sulfurisé, et laisser refroidir le fond de tarte à température ambiante. Pendant ce temps, faire la crème Chantilly et en garnir le fond de tarte à l'aide d'une poche à douille cannelée. Déposer dessus des fraises coupées en lamelles ou les framboises entières retournées. Pour la tarte aux fraises, la saupoudrer de poudre de pistaches de Bronte, et pour la tarte aux framboises, la saupoudrer de noix de coco râpée. Remettre au froid une heure environ avant de servir.

### **Préparation de la crème Chantilly :**

**Première méthode :** ouvrir en 2 la gousse de vanille, gratter les graines et les incorporer à la crème fleurette. Ajouter ensuite l'extrait de vanille, ou l'extrait de violette si la tarte est aux framboises, et monter la crème froide vanillée en chantilly en lui incorporant à mi-parcours le sucre glace tamisé.

**Seconde méthode :** verser la crème fleurette dans une casserole. Ouvrir en deux les 2 gousses de vanille, les mettre dans la crème fleurette et porter le tout à ébullition. Mettre un couvercle ou du papier film sur la casserole et laisser infuser pendant 15 minutes. Filtrer la crème fleurette vanillée et récupérer les gousses de vanille que vous ferez sécher pour faire votre sucre vanillé maison. Ensuite, mettre la crème vanillée au froid pendant au moins 2 heures. Monter cette crème froide vanillée en Chantilly en lui ajoutant à mi-parcours le sucre glace tamisé et de l'extrait de violette, si la tarte est aux framboises.