

TARTE AUX FRAISES ET MASCARPONE

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

250g de farine
125g de beurre demi-sel à température ambiante
110g de sucre glace
2 jaunes d'œuf
750g de fraises
250g de mascarpone
20cl de crème liquide entière (30% de MG)



Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

Pâte sablée :

Dans un bol, mélanger le beurre mou et 75g de sucre glacé à l'aide d'une spatule en plastique.

Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Ajouter la farine petit à petit et sabler entre les mains (Obtention d'une semoule).

Ajouter l'eau et malaxer la pâte juste assez pour obtenir une boule.

La faire passer d'une main à l'autre pour la consolider.

L'aplatir légèrement avec la paume de la main.

L'emballer dans du film étirable.

Réserver au froid pendant au moins 1 heure.

Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur une surface farinée sur une épaisseur d'environ 5 mm.

Garnir un moule à tarte puis couper le surplus si nécessaire à l'aide du rouleau.

Piquer la surface de quelques coups de fourchette puis réserver au frais pendant 20 mn.

Préchauffer le four à 180°C.

Couvrir la tarte d'un cercle de papier de cuisson puis ajouter dessus des haricots secs ou des billes de cuisson.

Enfourner pour 10 mn puis retirer le papier et les haricots secs ou les billes de cuisson et poursuivre la cuisson pendant 7 mn environ jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Sortir le fond de tarte du four et laisser refroidir.

La garniture :

Préparation :

Mélanger le mascarpone et 35g de sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit souple.

Verser la crème liquide très froide dans un saladier.

La battre à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à obtenir une consistance de crème fouettée.

Incorporer délicatement la crème au mascarpone sucrée, à l'aide d'une spatule.

Couvrir et réserver au réfrigérateur.

Dressage :

1 ou 2 heures avant de servir : Equeter les fraises puis les couper en 2 dans le sens de la longueur.

Verser la crème dans le fond de la tarte. Lisse la surface à l'aide d'une cuillère en bois.

Disposer les fraises harmonieusement sur toute la surface.

Saupoudrer la tarte aux fraises de sucre glacé.