

Préparation

Pour 6/8 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson environ 20 minutes

Préchauffez votre four à 180°C chaleur tournante.
Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm en conservant la feuille de cuisson.
Piquez les bords et le fond de la tarte avec une fourchette afin d'éviter que la pâte ne gonfle trop.
Recouvrez le fond de tarte d'une feuille de papier sulfurisé, et déposez dessus des haricots secs, ou des billes en céramique marque Mastrad.
Faites cuire environ 15 minutes, retirez la feuille de papier sulfurisé et prolongez la cuisson quelques minutes en surveillant la coloration.
Faire la crème:
Mélangez les jaunes d'oeufs avec 3 cuillerées à soupe de sucre, ajoutez la farine et mélangez en ajoutant doucement le lait tiède.
Cuire à feu doux pour épaissir la crème sans cesser de remuer.
Laissez tiédir et versez sur la pâte à tarte.
Lavez et équeutez-les fraises, les émincer et les disposer en rosace sur la tarte.
Faire la gelée de vin ambrée:
Dans un blender mettre un peu de liquide, le sucre, et le sachet d'agar-agar, mélangez le tout très doucement.
Versez dans une casserole, faire chauffer et mélangez doucement avec une cuillère en bois jusqu'à ébullition, continuez 1 minute.
Retirez du feu et ajoutez le vin restant, mélangez et versez sur les fraises.
Réservez 2 heures au frais.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Essayer cette recette, c'est l'adopter.
Vous allez surprendre vos proches et amis avec cette recette simple et raffinée.
Bonne dégustation.

Ajouter un commentaire



TARTE AUX FRAISES EN GELEE DE

VIN ROUGE



Ingrédients

1 pâte feuilletée
ou 1 pâte sablée
500 g de fraises
2 jaunes d'oeufs
30 cl de lait
25 g de farine
3 cuillerées à
soupe de sucre
30 cl de rivesaltes
ambrée
2 cuillerées
à soupe de sucre
1 sachet d'agar-agar 2 g