

TARTE AUX FRAISES ET A LA CREME CHANTILLY

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients

Pâte sablée

230 g de farine de blé
125 g de beurre froid en dés
50 g de sucre
1/2 cuillère à café d'arôme vanille
1 œuf
1 cuillère à soupe de lait

Chantilly

1 sachet de fixateur de chantilly (type Chantifix)
25 cl de crème fraîche entière (30%)
50 g de sucre glace
1 gousse de vanille

Garniture

Une barquette de fraises
Fleurs comestibles
Feuilles de menthe fraîche

Pâte sablée

Dans le bol du robot, mettre la farine avec le beurre froid en morceaux, mélangez jusqu'à ce que cela ressemble à du sable. Ajoutez ensuite le sucre, l'œuf battu, le lait et l'arôme de vanille, mélangez bien pour obtenir une boule de pâte que vous réserverez 1h au réfrigérateur. Etalez la pâte au rouleau, foncez le moule avec, piquez le fond et cuire à blanc pendant 20mn à 180°C, puis laissez refroidir.

Chantilly

Pour une chantilly bien ferme, mettre le fouet et le cul de poule au réfrigérateur 30 mn avant de démarrer la recette.

Fendre la gousse de vanille en deux et grattez l'intérieur avec un couteau. Mettre la crème fraîche dans le cul de poule avec les graines de vanille et fouettez pendant 1mn à vitesse lente. Ajoutez le sachet de Chantifix et le sucre glace. Augmentez la vitesse et fouettez jusqu'à obtenir une consistance aérée et bien ferme

Etalez la chantilly sur le fond de tarte froid et décorez avec les fraises, les feuilles de menthe et quelques fleurs.

Astuces : pour gagner du temps, vous pouvez acheter la pâte sablée. Pour plus de gourmandise, nappez les fraises avec de la gelée de groseilles tiède et remettez au frigo 1h avant de déguster.