

# Tarte aux fraises gariguettes, gelée tendre et crème légère au basilic



## **Pâte sucrée :**

200g Beurre  
175g Sucre glace  
250g Farine  
1 Œuf  
1 pincée de sel

## **Crème pâtissière :**

1/2l de lait  
100g de sucre  
5 jaunes d'œufs  
30g de maizena  
30g de farine

1 botte de basilic  
1/4L crème fouettée

## **Gelée de fraise**

250g de fraise  
75g de sucre  
50g d'eau  
2g d'agar

500g de fraise gariguette

## **Pâte sucrée**

Battre le beurre en pommade dans un mixeur. Ajouter le sucre glace, mélanger et ajouter l'œuf. Ajouter  $\frac{1}{4}$  de la farine et mélanger au mixeur. Ajouter le reste de la farine et mélanger en première vitesse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Laisser reposer la pâte 15mn au frais.

Étaler à 2mm d'épaisseur puis dresser dans un moule à tarte de 20cm de diamètre. Laisser reposer à nouveau pendant 1heure au frais. Garnir la pâte de

pois de cuisson et cuire à 160 degrés pendant 15mn, retirer les pois et le moule, laisser cuire 5mn de plus.

### **La gelée**

Cuire les fraises, l'eau et le sucre pendant 3 mn à petit bouillon, mixer et ajouter les 2grammes d'agar agar. Cuire 3minutes et laisser prendre la gelée dans un cercle de 17cm de diamètre.

### **La crème de basilic.**

Equeuter le basilic, ciseler (couper finement) les feuilles.  
Ajouter les branches de basilic au lait. Porter à ébullition  
Mélanger dans un bol les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et la maïzena. Verser le lait bouillant au travers d'une passoire sur ce mélange. Remettre le tout dans la casserole et cuire 5mn en remuant constamment.

Laisser refroidir.

Fouetter la crème, et ajouter cette chantilly à la crème pâtissière. Ajouter le basilic ciselé.

### **Montage**

Dans le fond de tarte cuit, déposer une fine couche de crème au basilic sur le fond. Déposer délicatement la gelée de fraise au milieu, couvrir de crème de basilic. Déposer harmonieusement les fraises coupées en 2 sur le dessus. Laisser reposer 2 heures au frais afin que le basilic développe son parfum dans la crème.

Déguster avec un champagne rosé.

Suivez-moi sur :



@gilquillot



@gquillot



@gilles Quillot



@Gilles Quillot