



Tarte aux fraises glacée par Alain CHARTIER

Tarte aux fraises glacée, une recette Relais Desserts, signée Alain Chartier, Meilleur Ouvrier de France Glacier à Vannes (56).

Recette pour 3 tartes de 6 personnes

Ingrédients pour un sablé fondant praliné, une crème glacée à la vanille, un sorbet aux fraises (plein fruit)

Sablé fondant praliné

145 g de beurre

60 g de sucre

40 g de lait

190 g de farine
60 g de praliné aux amandes

Crème glacée à la vanille

500 g de lait entier
40 g de lait en poudre
130 g de sucre
60 g de glucose en poudre
190 g de crème à 35 % MG
80 g de jaunes d'œufs
1 gousses de vanille

Sorbet aux fraises

660 g de fraises fraîches
50 g d'eau
170 g de sucre
100 g de glucose en poudre
20 g de jus de citron



Alain Chartier, MOF et Artisan glacier - chocolatier

Réalisation :

Sablé fondant praliné

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre. Blanchir ce mélange avec la feuille du batteur. Tiédir le lait et l'ajouter au praliné. Incorporer au beurre blanchi, la farine tamisée et le praliné. Dresser le sablé praliné à la poche douille n°10 en cercles de 18 cm préalablement beurrés. Cuisson à 160° C pendant 10 à 12 minutes.

Crème glacée à la vanille

Chauffer le lait, la gousse de vanille et la poudre de lait à 30°C, ajouter les sucres. A 40° C ajouter la crème et les jaunes d'œufs. Cuire l'ensemble à 85° C. Mixer et refroidir à 4° C. Puis glacer dans votre sorbetière. Conserver au congélateur.

Sorbet aux fraises

Réaliser un sirop avec l'eau et le jus de citron. À 40°C, ajouter les sucres. Porter à ébullition. Refroidir rapidement à 4° C. Ajouter les fraises mixées. Mixer, glacer dans votre sorbetière. Mouler en moule silicone en demi sphère diamètre 3 cm ou en forme de fraises. Conserver au congélateur.

Montage

Sur le fond de sablé praliné, dresser la glace vanille et disposer les boules de sorbet fraises. Décorer à l'aide de fraises fraîches. Servir avec un champagne rosé bien frais.

Alain Chartier

<http://www.alainchartier.fr>

Relais Desserts

<https://www.relais-desserts.net>