

Tarte Fraise-Chocolat

Dessert

Ingrédients (pour 5 personnes (ou 4 grands gourmands)) :

- 500 g de fraises Charlottes
- 200 g de chocolat au lait Milka (ou autre chocolat au lait de qualité)
- 3,5 cuillères à soupe Mesure de crème fraîche liquide (ou 4 cuillères à soupe classiques)
- Pour la crème pâtissière :
 - 1 œuf
 - 250 ml de lait
 - 25 g de farine
 - 45 g de sucre
 - 1 gousse de vanille
- Pour la pâte sablée :
 - 150 g de farine
 - 1 jaune d'œuf
 - 75 g de beurre
 - 30 g de sucre
 - 3 cl d'eau



Temps de Préparation : 25 min

Temps de Repos : 2 h

Temps de Cuisson : 40 min

Matériel nécessaire :

- 1 cercle de pâtisserie de 20cm de diamètre (ou à défaut un moule de même diamètre)

Préparation :

1. Préparer la pâte sablée selon les indications présentes **ici**, mais avec les quantités données dans cette recette.
2. L'étaler et la fonder dans le moule en marquant bien les bords. Remplir l'intérieur de haricots secs (ou équivalent) après avoir placé une feuille de papier sulfurisé sur la pâte. Faire cuire ainsi à blanc dans un four préchauffé à 220°C, pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps, préparer la crème pâtissière :
 - Dans un saladier, mélanger 20 g de sucre avec la farine. Ajouter l'œuf et faire blanchir en mélangeant vigoureusement. Faire attention à ce qu'il ne reste pas de grumeaux.
 - Faire chauffer le lait avec 25 g de sucre et les grains de vanille préalablement extraits de la gousse, en remuant.
 - Quand le lait est chaud, l'ajouter progressivement dans le saladier avec les œufs tout en mélangeant.
 - Remettre le tout dans la casserole et porter à ébullition tout en remuant, jusqu'à ce que la crème soit bien épaissie.
4. Laisser refroidir la pâte brisée une fois cuite ainsi que la crème pâtissière recouverte d'un papier film pour empêcher la formation de la croûte.
5. Quand c'est refroidit (à température ambiante environ), déposer un fond de crème pâtissière dans la tarte (un demi-centimètre d'épaisseur). Déposer les fraises entières (mais équeutées), pointe vers le haut, sur l'ensemble de la surface de la tarte de telle sorte qu'elles soient toutes collées les unes aux autres. Placer la tarte 30 min au frigo.
6. Préparer ensuite la sauce au chocolat :
 - Dans une casserole, mettre le chocolat cassé en morceaux (séparer les carrés) et ajouter la crème liquide. Faire chauffer au bain marie jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Si la sauce n'est pas liquide, ajouter un peu de crème liquide supplémentaire.
 - Quand la sauce est prête, la verser **immédiatement** sur les fraises (sur la tarte). Sans attendre, placer la tarte au frigo (tout en haut) et la laisser ainsi 30 à 45 minutes.

7. Déguster !

Conseils :

- Il est important que la tarte soit en haut du frigo (que ce soit la partie la plus froide ou non) pour que les autres aliments ne soient pas réchauffés par la tarte (ou moins en tout cas).
- Si vous faites la recette avec un autre fruit, qui supporte la cuisson (comme les bananes ou les poires / pommes), laisser la sauce au chocolat refroidir à température ambiante avant d'éventuellement la placer au frigo.