

TARTE HAUSMANN
FRAISE, VANILLE ET FLEUR D'ORANGER

Hausmann
GABRIEL

TARTE HAUSMANN

FRAISE, VANILLE ET FLEUR D'ORANGER



Une recette de Thomas Gabriel

RECETTE 2 TARTES DE 6 PERS.

POUR LA PÂTE SUCRÉE **DLC J+4**

1 gousse de vanille
245 g de farine T55
142 g de beurre pomade
75 g de sucre glace
50 g de poudre d'amande
1 g de fleur de sel
1 œuf

Mélanger le beurre pomade avec le sucre glace, la vanille et la fleur de sel. Ajouter les œufs puis la poudre d'amande. Terminer par ajouter la farine. Étaler à 2mm d'épaisseur et détailler en ovale. Enfourner sur Silpain 17 minutes à 150°C.

POUR LE CONFIT DE FRAISE ET FLEUR D'ORANGER **DLC J+4**

100 g de purée de fraise
175 g de fraise fraîche
12 g de miel de fleurs
6 g de pectine NH
12 g de jus de citron
30 g d'eau de fleur d'oranger

Laisser compoter la purée de cassis avec le cassis frais. Ajouter la pectine et porter à ébullition 2 minutes. Ajouter le miel et le jus de citron puis débarrasser.

POUR LA MOUSSE YAOURT GREC **DLC J+3**

360 g de yaourt grec
45 g de miel de fleurs
1 gousse de vanille de Tahiti
10 g de gélatine feuille
360 g de crème montée

Dans une casserole, faire chauffer le yaourt grec, le miel et la vanille. Y faire fondre la gélatine hydratée. Refroidir à 40°C puis ajouter la crème montée moussieuse. Garnir les moules Hausmann puis surgeler.

MONTAGE ET FINITIONS

Imperméabiliser les fonds de pâte sucrée au beurre de cacao tempéré. Démouler la mousse au yaourt grec, floquer au velours blanc puis centrer sur le fond de tarte. Pocher le confit de fraise au cœur de la mousse et finir le dressage de fraises fraîches taillées.