

Recette

Tarte abstraite colorée

Commencez par faire la pâte sablée la veille, laissez-la reposer au frigo toute la nuit puis, le jour J, cuisez vos formes abstraites et votre fond de tarte. Pendant que ça refroidit, faites votre crème pâtissière. Une fois que tout est bien froid, passez à la décoration avec les stylos de chocolat et le montage de votre tarte.

Recette de la pâte sablée :

1 kg de farine T55
440 g de beurre doux bien froid
300 g de sucre glace
60 g de jaune d'oeuf
120 à 130 g d'eau froide
parfum de votre choix (vanille, zeste de citron...)

Préparation :

- Mettez la farine, le sucre glace, le beurre et le parfum de votre choix dans le bol de votre robot et mélangez à basse vitesse jusqu'à ce que ça ressemble à du sable.
- Ajoutez le jaune d'oeuf battu avec l'eau et mélangez jusqu'à ce que la pâte se forme (vérifiez qu'il n'y a pas de farine mal mélangée au fond du bol).
- Étalez la pâte à 0.3 ou 0.4mm d'épaisseur et mettez au frigo jusqu'à ce qu'elle soit bien dure et que vous puissiez découper vos formes abstraites dedans.
- Étalez la pâte dans votre cercle à tarte (de 22 cm de diamètre pour moi), découpez vos formes et enfournez (sur des plaques séparées) à 165°C pendant environ 15 minutes pour la tarte et 8 minutes pour les formes abstraites. Ces temps sont donnés à titre indicatif car tout dépend de l'épaisseur de votre pâte alors surveillez-bien votre four !

Recette de crème pâtissière à la vanille :

375 g de lait
60 g de jaune d'oeuf
75 g sucre en poudre
45 g poudre à crème ou de Maïzena
1/2 gousse de vanille

Préparation :

- Faites chauffer le lait avec la vanille et la moitié du sucre. Pendant ce temps, fouettez les jaunes et le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la Maïzena et mélangez.
- Une fois le lait chaud, versez-en un petit peu sur le mélange jaunes/sucre et fouettez de suite. Reversez le mélange dans la casserole et cuisez en remuant constamment au fouet jusqu'à ce que la préparation épaississe.
- Une fois que ça bout, maintenez l'ébullition une minute puis mixez avec un mixeur plongeant, versez dans un récipient propre et filmez au contact (le film doit toucher la crème). Laissez refroidir complètement au frigo avant de fouetter pour lisser la crème et de garnir votre fond de tarte froid.