

Sbriciolata aux fraises

Bonjour à toutes et tous

Pour l'anecdote, à la maison, nous apprécions beaucoup des "tartes crumble" ou tartes avec une garniture moelleuse et un dessus croustillant. Ce n'est pas forcément du plus léger mais cela a un côté réconfortant et gourmand. Une des boulangeries du coin en prépare d'ailleurs d'excellentes. Ces tartes ont divers noms selon les origines et les ingrédients : *Tartes crumble* communément sur les blogs, la *tarte d'Yport* aux pommes et amandes pour la Normandie et en Italie, ou « *Sbriciolata* » en Italie. « *Sbriciolata* » signifie "gâteau émietté" et se compose traditionnellement d'une pâte, un fourrage de ricotta parfumée au citron, et d'un crumble.

J'ai découvert sur le (magnifique et toujours inspirant) blog "*Un déjeuner de soleil*" qu'on pouvait varier les recettes et proposer des déclinaisons saisonnières aux fruits. C'est ainsi qu'est arrivée cette recette. J'ai fait deux déviations vous à vis de la recette traditionnelle : 1) insérer des fraises en lamelles pour le côté fruité, 2) remplacer la ricotta (souvent épaisse) par du fromage bien égoutté (plus fondant). Le résultat a été une tarte gourmande, généreuse, très très appréciée de la maison. J'en ai tellement raffolé qu'à vrai dire.. tentation est très grande de l'itérer ce week-end avec les fraises du jardin..

En attendant de m'y remettre, je voulais partager la recette avec vous. Cela peut vous inspirer pour ce week-end prolongé.. ou plus. Bonne gourmandise !



- SBRICOLA AUX FRAISES -

Sbriciolata aux fraises – Au Fil du Thym



Sbriciolata aux fraises – zoom sur une part

Recette : Sbriciolata aux fraises

Saison de la recette : Avril à Juin

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 220 g farine de blé
- 75g de poudre d'amande
- 100 g de beurre
- 1 œuf
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire ou de levure chimique
- 1 pincée de sel

Pour la garniture:

- 400 g de fromage blanc ou de faisselle bien égouttée
- 60 g sucre
- 250 g de fraises (environ)
- (facultatif) 2 cuillères à soupe de floc de Gascogne
- 1/2 zeste de citron jaune

Réalisation.

- Dans un saladier, disposez la farine, le bicarbonate, la poudre d'amande, le sucre, le sel. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Mélangez la pâte pour incorporer le beurre et la la sabler.
- Ajoutez l'œuf et mélangez pour homogénéiser. La pâte finale ne doit pas être tout à fait homogène. Réservez.
- Dans un autre saladier, mélangez le fromage blanc avec le citron, alcool, sucre.
- Lavez les fraises, équeutez les et coupez les en deux.
- Foncez un moule à tarte.
- Divisez la pâte en « une grosse moitié » et « une petite moitié ». A la main, « Etalez » la grosse moitié de pâte dans votre moule afin de couvrir le fond et remonter sur les bords.
- Versez la préparation au fromage blanc, puis répartissez les fraises.

- Émiettez la deuxième moitié de pâte façon crumble.
- Enfournez pour 45 minutes à 180°C.
- Laissez bien refroidir avant de déguster la Sbriciolata aux fraises.

Servez tiède ou frais

Astuces :

- Variantes : La recette originale contient de la ricotta. Vous pouvez essayer avec ce fromage ou tout autre fromage frais de votre choix.
 - Variante 2 : Variez les fruits en fonction de la saison : fruits rouges en fin de printemps, prunes en fin d'été, dés de poire en automne / hiver.
-