

# Tarte aux fraises, chantilly armagnac

Bonjour à toutes et tous,

Le mois de mai voit l'arrivée des **fraises**, mais aussi de la **fête des mères**. Fête des mères et fêtes des pères sont des évènements où l'on essaye toujours de faire « quelque chose », au moins au dessert, histoire de marquer le coup. Mais j'ai du mal à me référer aux recettes dédiées sur les blogs : trop richement décorés, trop complexes, je n'ai pas les compétences. Cette année, j'ai plutôt réfléchi à quelque chose de simple autour de **la tarte aux fraises**, qui a vécu ces dernières années des revisites très différentes du classique « *tarte crème pâtissière et fraises* ». Elles se sont dotées de pâte sablée bretonne bien beurrée et croustillante ou de pâte crumble plus dure, de crème mascarpone, citronnée ou non, de coulis de fraises ou de fraises cuites. Les variations sont infinies. J'ai réalisé une liste à la Prévert de ces idées avant de « composer » une version qui me ressemble : un sablé au sarrasin (pour la touche d'amertume), une chantilly parfumée (pour le crémeux), des fraises (pour le fruité). Dans cet ensemble d'idées, une originalité : Et si je peeps'ait la chantilly avec un peu d'armagnac et une touche « made in Gers » ? Testons donc !

La réalisation de cette tarte est au final peu complexe et le résultat visuel clairement gourmand. En textures, elle mêle du croustillant (le sablé), l'onctueux (la crème) et le juteux (les fraises). En saveurs, nous avons du fruité (fraises), du crémeux sucré (chantilly), une note d'amertume (sarrasin). Mais le top (à mon goût) est la chantilly armagnac, qui amène une note profonde et longue en bouche. La tarte a fait « tilt » au goûter de crash-test, les plus-si-petits-gourmands adorant la chantilly à s'en repeindre le visage, mon mari appréciant la « fraise sarrasin » et de mon côté, j'ai bien aimé la simplicité de cette tarte. A refaire le jour J.

En attendant, je voulais partager cette idée-recette de *tarte aux fraises, chantilly armagnac* avec vous. Peut-être vous inspirera-t-elle pour la fête des mères ou toute autre occasion gourmande. Bonne journée !



- TARTE AUX FRAISES -  
& CHANTILLY

## **Recette : Tarte aux fraises, chantilly armagnac**

Saison de la recette : Mai – Juin

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Temps de cuisson : 30 minutes**

### **Ingrédients**

Pour 4 personnes :

Pour la garniture :

- 500g de fraises (environ)
- 250 g de crème entière épaisse (placée au réfrigérateur)
- 40 g de sucre
- 1 cuillerée à soupe d'armagnac (1)

Pour le sablé sarrasin :

- 60 g de farine de blé
- 60 g de farine de sarrasin
- 75 g de beurre
- 60g de sucre
- 1 petite pincée de sel
- 1 cuillerée à café de levure chimique
- 1 petit œuf

### **Réalisation**

#### **Étape 1 : Le sablé sarrasin**

- Dans un saladier, placez les deux farines, la levure, le sucre, la pincée de sel et le beurre coupé en petits morceaux.
- Écrasez le beurre, puis mélangez du bout des doigts jusqu'à ce qu'elle atteigne une texture de sable.
- Ajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à bien amalgamer la pâte. Faites attention que cette pâte va coller.
- Foncez un moule à tarte de papier cuisson. Disposez la pâte dans le moule puis étalez là à la main de manière à ce qu'elle recouvre le fond de tarte sans remonter sur les bords. Elle doit être relativement épaisse.
- Enfournez pour 25 à 30 minutes à 180°C. La pâte est cuite quand le

dessus est bien ferme.

- Sortez du four et laissez refroidir

## **Étape 2 : Les fraises et la chantilly armagnac**

- Dans un bol, mélangez la crème froide, l'armagnac et le sucre.
- Montez la crème en chantilly ferme.
- Réservez au frais jusqu'au dressage
- Lavez l'ensemble des fraises et égouttez soigneusement.

## **Étape 3: Dressage**

- Récupérez le sablé. Coupez de fines lamelles de fraises puis répartissez deux épaisseurs de lamelles de fraises sur le sablé.
- Répartissez la chantilly sur le gâteau. Vous pouvez le faire soit à la poche à douille pour un décor élaboré, soit à la cuillère, selon le temps que vous avez.
- Coupez une bonne quinzaine de fraises en deux puis répartissez joliment sur la tarte.
- Réservez cette tarte fraises chantilly armagnac au frais jusqu'au service

## **Astuces**

- Variante : Pour un dessert tout en fraîcheur, n'hésitez pas à placer un peu de menthe fraîche hachée sur le dessus de cette Tarte aux fraises chantilly
  - Variante 2 : Si vous n'aimez pas le sarrasin, vous pouvez aussi n'utiliser que de la farine de blé.
  - (1) La touche d'armagnac permet de donner une saveur supplémentaire à la chantilly. Si vous n'en avez pas, vous pouvez remplacer par un autre alcool fort et fruité type cognac. Vous pouvez également vous en passer si vous ne souhaitez pas d'alcool dans le dessert.
  - (2) Le remplissage du moule à tarte n'est pas classique. C'est fait exprès pour avoir une épaisseur de sablé plus importante.
-



© Au Fil du Thym

Tarte aux fraises, chantilly armagnac

---