



TARTE AUX FRAISES ET PÂTE A LA FARINE DE LENTILLES, CREMEUX AU CITRON & BASILIC

Une recette pour le 01 avril, non ce n'est pas une blague mais une vraie recette gourmande avec les premières fraises de nos étals !

INGREDIENTS POUR 1 TARTE

- 210 g farine de lentilles +
35 g fécule de maïs +
1 cas sucre +
40 ml huile olive +
110 ml eau tiède
- 250 ml jus de citrons +
40 g fécule de maïs +
2 g agar-agar +
40 g purée d'amandes +
50 g miel de Donatelli Alban +
120 ml lait végétal
- 150 ml crème liquide très froide +
2 cas sucre
- Une barquette de fraises de Grans et feuilles de basilic



1. Pour la pâte à tarte, dans le bol du robot, verser la farine, la fécule de maïs, le sucre, la fleur de sel, et l'huile d'olive. Mélanger le tout à vitesse moyenne tout en versant progressivement l'eau jusqu'à ce que la pâte forme une boule homogène. Envelopper la pâte dans un film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 10 minutes. Préchauffer le four à 190°C

2. Sur un plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1/2 cm en un rectangle. Piquer la pâte avec les dents d'une fourchette et la couvrir d'un papier sulfurisé et par-dessus, de billes de céramique. Enfourner pendant 12 à 14 minutes. Laisser refroidir et ôter le papier sulfurisé ainsi que les billes de céramique. Lorsque la pâte est froide, la démouler délicatement. Réserver.

3. Passons au crémeux au citron basilic, dans un bol, fouetter le jus de citron, la fécule de maïs, l'agar agar, la purée d'amande, le miel, le lait végétal. Verser dans une casserole et laisser épaissir sur feu doux. Ajouter les feuilles de basilic très finement émincées. Mélanger et verser dans un bol. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

4. Faire une chantilly en fouettant la crème bien froide jusqu'à ce qu'elle commence à prendre, serrer avec le sucre et continuer à fouetter jusqu'à l'obtention d'une chantilly.

5. Laver et sécher les fraises. Les couper en 4.

6. Détendre la crème au citron au fouet pendant quelques secondes, couler la crème dans une poche à douilles lisse et dresser sur le fond de tarte froid en laissant un peu d'espace pour dresser à son tour la chantilly selon les goûts. Répartir les morceaux de fraises, zester finement un peu de citron et ajouter quelques petites feuilles de basilic. Réserver au frais jusqu'à dégustation.

Bonne réalisation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook
et sur le site

<http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>



Etal des trois Vallées



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Dignamik

