Fond de tartelette à garnir (pâte sucrée)

écrit par Karim

Personnellement, au début, je me demandais sans cesse quelle pâte il fallait utiliser pour telle ou telle préparation. Je vous avoue que maintenant, après quelques années, je ne me pose plus la question. Pour être honnête avec vous, la pâte sucrée est celle que je préfère. C'est d'ailleurs pour cette raison que je commence par elle.

Une chose importante, quelle que soit la pâte que envisagez de faire, vous pouvez les congeler. Çà peut paraître anodin, mais c'est très important. Ce n'est pas la préparation qui dérange mais le fait de devoir déplacer tout ce qui est posé sur votre plan de travail. Et oui, il faut un peu de place.

Dans cet article, je n'aborderai en détail que la pâte sucrée. Pour autant, il est important de rappeler les différentes pâtes friables que vous pourriez utiliser :

→ **Pâte sucrée** : préparation facile et un goût agréable en bouche : moins de

beurre, plus sèche mais moins friable – Idéale pour réaliser des tartes classiques, au chocolat, au citron, à la frangipane, à la crème d'amande, etc. La cuisson est réalisée sans aucune garniture (cuisson à blanc).
→ **Pâte sablée** : une texture sableuse et très fondante en bouche : plus de beurre, plus friable mais une texture plus aérée – Idéale pour réaliser des tartes également après cuisson. Très utilisée pour des fonds de gâteaux. Avec une pâte sablée soit vous cuirez la pâte à blanc et vous garnirez ensuite à froid (exemple : une tarte aux fruits rouges avec un fond de crème pâtissière) soit vous cuirez ensemble pâte et garniture à condition que celle-ci ne soit pas trop humide (exemple : une tarte Bourdaloue).
→ **Pâte brisée** : très simple et rapide à réaliser, idéale pour les tartes aux fruits juteux sans crème de garniture. Pour une quiche, c'est la pâte idéale. Vous pouvez cuire le fond et la garniture en même temps, comme par exemple une tarte aux pommes avec un fond de compote.
→ **Pâte à foncer** : très proche de la pâte brisée avec un peu de sucre, sans jaune d'œuf mais plus friable. Idéale pour des tartes avec un appareil liquide en garniture. C'est celle que vous utiliserez le plus souvent pour cuire avec votre garniture. Elle peut être utilisée pour faire un flan, par exemple.

Personnellement, pour des tartes classiques, j'utilise principalement la pâte sucrée car je trouve qu'elle offre une meilleure texture en bouche. Elle est plus facile à travailler et ne craque pas trop vite lors du façonnage.

La recette que je vous propose est celle de **Pierre HERME**, elle est parfaite. La quantité de beurre varie sensiblement d'un chef à l'autre. Elle se joue à quelques dizaines de grammes, par contre la réalisation est quasi identique.

Le crémage ou le sablage ?

Pour le crémage (j'utilise la technique de **Philippe CONTICINI**) , vous commencez par battre au fouet le beurre à température ambiante pendant deux minutes puis vous ajouter le sucre glace. La suite est super simple et rapide.

A contrario, pour le sablage, vous mélanger la farine, la sucre et le beurre du bout des doigts, rapidement, en prenant la matière par petites quantités que vous frottez entre vos paumes. Si vous savez faire un crumble, la technique est identique.

Ensuite, il y a le fonçage, cela peut paraître difficile au premier abord, mais vous

prendrez très vite le coup de main (moi, je n'ai pas eu le choix, mon fils en réclame tous les jours). Il faut en faire plusieurs fois pour commencer à apprécier la fabrication de pâtes. Vous pouvez les préparer à l'avance et les congeler sans aucun souci.

Le secret ultime pour réussir ces pâtes friables, c'est de ne pas trop les travailler afin de ne pas leur donner trop de corps (pour une fois que l'on vous demande de ne pas trop travailler, c'est top). De plus, il faut impérativement les laisser reposer au frais pour pouvoir les travailler plus facilement par la suite et ainsi réduire l'élasticité et la rétraction lors de la cuisson.

J'ai dernièrement trouvé l'astuce ultime, dans une vidéo de **Philippe CONTICINI**, qui permet d'avoir une tenue parfaite de vos fonds de tarte pendant la cuisson. J'en avais marre de devoir mettre des billes en céramique (que j'ai d'ailleurs acheté il y a quelques semaines), des lentilles ou je ne sais quel ustensile qui ne fonctionne pas et qui est pénible à retirer à la fin de la cuisson. L'astuce est très simple (merci **Mr CONTICINI**), au final ce n'est rien d'autre que de la patience. Il faut simplement laisser reposer la pâte au frais pendant 2 heures. Et oui, c'est tout ! et ça marche à tout les coups .

Et ce n'est pas fini, notre chef préféré (pour moi), a divulgué une astuce que je trouve génial. Il suffit de regarder le fond de tarte que j'ai mis en photo pour comprendre. Pour avoir une couleur ambrée, une dorure des bords et un lissage à faire rougir votre pâtissier, il suffit de badigeonner au pinceau les fonds de tarte avec un jaune d'œuf. Et oui, c'est tout et le rendu est génial .

Je ne vais pas vous laisser commencer la confection sans vous donner la dernière astuce : celle-ci est signée Karimton (je ne suis pas connu, mais tant pis je me fait plaisir quand même). Je suis un brin perfectionniste, donc les tartes avec des bords qui rebiquent je n'aime pas cela. J'utilise du papier de verre extra fin avec lequel je ponce très légèrement les bords et le fond des tartelettes. Et oui, c'est tout et ça marche !

Il est très important de respecter les temps de repos entre chaque étape :

→ Préparation de la pâte puis repos au frais pendant 2 heures
→ Fonçage des fonds de tarte puis repos au frais pendant 2 heures
→ Cuisson des fonds de tarte

Ustensiles nécessaires pour cette recette :
→ 1 cul de poule (pour mélanger tous les ingrédients de la pâte)
→ 1 grande corne de boulanger
→ Du film alimentaire (pour envelopper la pâte)
→ 1 fouet
→ 1 rouleau pâtissier
→ Du papier sulfurisé
→ Des billes en céramique (non je plaisante)
→ 8 cercles à tartelettes en acier inoxydable (vous retrouverez sa fiche technique dans l'onglet « **Ustensiles** »)
→ 1 grille de refroidissement (pour laisser refroidir les fonds de tarte)

Ingrédients pour 10 tartelettes :
→ 140 g de beurre à température ambiante
→ 1 œuf (50 g en moyenne)
→ 75 g de sucre glace
→ 30 g de poudre d'amande
→ 1 pincée de sel
→ 250 de farine blanche T55
→ 1 jaune d'œuf (dorure des fonds de tarte)
→ papier à poncer (grains très fin)

Étapes de préparation :
Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Commencer par préparer la pâte sucrée (5 minutes) **:**
J'ai réalisé une vidéo pour vous montrer la réalisation de la pâte sucrée. Cliquez ici pour la visionner directement sur YouTube.

Dans un grand cul de poule, verser **le beurre** (140 g) à température ambiante. Fouetter le beurre jusqu'à ce qu'il devienne pommade. Ajouter **le sucre glace** (75 g) et fouetter l'ensemble pendant 20 secondes. Ajouter **la poudre d'amande** (30 g), fouetter pendant quelques secondes. Ajouter **1 pincée de sel** puis **l'œuf**, fouetter une dernière fois jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserver.

La technique suivante est celle utilisée par Philippe CONTICINI. Je la trouve vraiment très simple et accessible à tous. Nul besoin d'un robot pâtissier pour réaliser cette recette. Par contre, vous avez un peu de nettoyage.
Sur un plan de travail, verser **la farine tamisée** (250 g). Faire un puits et déposer la préparation obtenue précédemment au milieu.
A la verticale, avec une corne de pâtissier, mélanger la farine avec la préparation. L'objectif est d'incorporer toute la farine à la préparation en fusionnant les deux ingrédients. S'arrêter dès lors que le mélange est complet. Il faut compter environ 1 minute. Il est inutile de corser la pâte. L'objectif de cette technique est justement de très peu solliciter le gluten durant le mélange afin de limiter son développement lors de la cuisson et ainsi éviter que la pâte ne se rétracte.
Fraser la pâte à 3 reprises avec la paume de la main contre le plan de travail. Récupérer la pâte avec la corne de pâtissier.

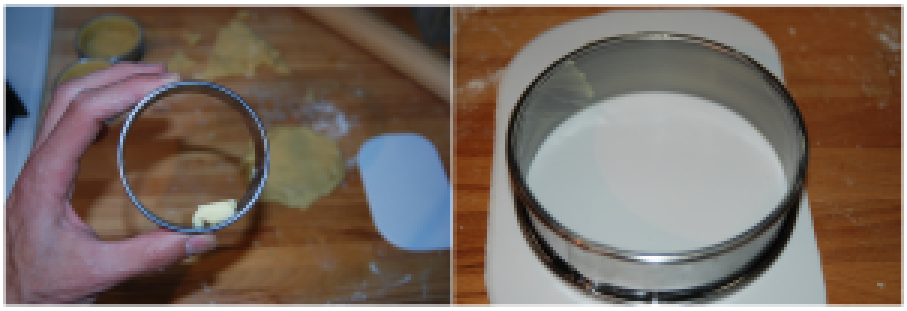
Faire une boule avec la pâte puis l'envelopper avec du film alimentaire. Si vous trouvez que la pâte est trop collante, fleurer légèrement le plan de travail pour vous aider à mieux la travailler.
Aplatir légèrement la boule de pâte et l'entreposer au frais pour au moins 2 heures. Vous pouvez la préparer la vieille, c'est encore mieux.

Maintenant, nous allons passer au fonçage (10 minutes) **:**
J'ai réalisé une vidéo pour vous montrer le fonçage. (Le son n'a pas voulu se joindre à moi, j'ai donc ajouté des commentaires à chaque étape pour que vous puissiez comprendre le langage des mains .
Cliquez ici pour la visionner directement sur YouTube.
Sortir la pâte du réfrigérateur. Fleurer légèrement le plan de travail et déposer la boule de pâte.
Attention : S'il fait chaud (et en ce moment, il fait plus de 30°C), la pâte est plutôt difficile à travailler car le beurre ramolli très vite. Je n'ai malheureusement pas de plan de travail en marbre réfrigéré .
Lorsque je prépare des fonds de tarte pour des tartelettes, je coupe la pâte en deux et laisse la seconde moitié au frais.

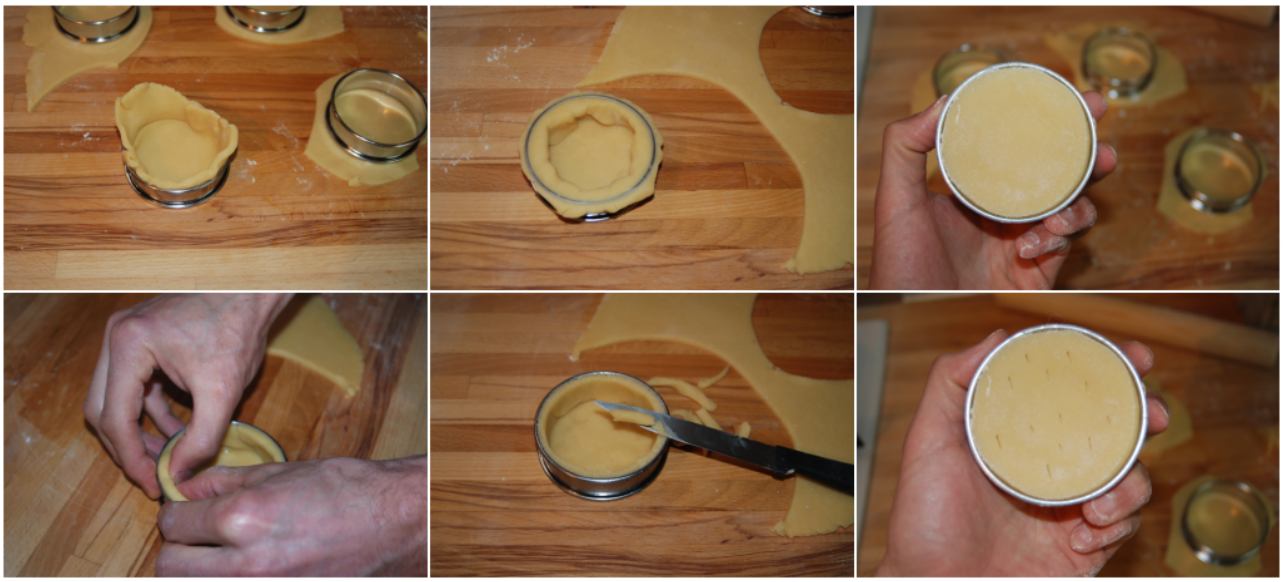
Penser à fleurer le plan de travail régulièrement, ne pas attendre pas que

la pâte devienne difficile à retourner ou qu'elle se déchire pour le faire.
L'objectif est d'abaisser la pâte sur 3 mm. Avec le rouleau, démarrer toujours du milieu et ne donner que 2 coups ; un en avant et un en arrière. Tourner la pâte d'1/8 de tour avant de refaire le geste. Répéter l'opération deux fois avant de retourner la pâte. Ne pas oublier de fleurer le plan de travail dès que cela est nécessaire. Si vous trouvez que la pâte est légèrement collante, vous aider de la corne de pâtissier pour soulever délicatement la pâte puis fleurer légèrement le plan de travail avant de reposer la pâte.
Vous devez atteindre une taille suffisante pour réaliser 4 fonds de tarte avec la moitié de la pâte.
Poser vos cercles à pâtisserie sur l'abaisse puis avec un couteau d'office, découper les ronds de pâte. Laisser 1,5cm au-delà du cercle. Si la pâte est légèrement collante, utiliser la corne de pâtissier.

Beurrer les cercles (facultatif : personnellement, je ne trouve pas de différence avec ou sans. Les fonds de tarte se détachent très facilement des cercles à pâtisserie). La pâte se rétracte, juste ce qu'il faut, pendant la cuisson.



Déposer le morceau de pâte sur le cercle à pâtisserie. Avec le pouce, descendre la pâte jusqu'en bas du cercle (photo 1). Vous devez avoir un angle droit lorsque vous retournez le cercle à pâtisserie (photo 3).
Passer le rouleau à pâtisserie sur le cercle pour retirer l'excédent de pâte (photo 2). Vérifier que vous avez toujours un bel angle droit (photo 3).
Avec vos doigts (photo 4), pincer la pâte tout en tournant le cercle. Il ne faut pas que la pâte se retrouve à l'extérieur du cercle. Vous devez obtenir une bordure régulière sur tout le pourtour du cercle.
Important : si la pâte colle, tamponner vos doigts dans la farine avant de continuer.
Lorsque la pâte a une épaisseur régulière, retirer (ébarber) l'excédent de pâte avec un couteau d'office (photo 5).
Retourner le cercle et piquer la tarte avec un couteau d'office (photo 6).
Déposer vos fonds de tarte sur une plaque à pâtisserie et ensuite **au frais pendant 2 heures**. Ne pas les mettre au congélateur.



Après 2 heures de repos au frais, on passe à la cuisson des fonds de tarte :
Je vous livre le secret d'un fond de tarte incroyablement lisse et doré avec

une magnifique couleur ambrée.
Cette opération consiste à cuire à blanc pendant 20 minutes les fonds de tarte en 2 étapes.
Préchauffer le four à **180°C** chaleur tournante.
Dans un bol, **clarifier un œuf** puis battre le jaune d'œuf avec une cuillère à café de crème liquide.
Tout d'abord, enfourner les fonds de tarte pour 15 minutes. Ensuite, sortir les fonds de tarte du four et badigeonner légèrement les bords et le contour de chaque fonds de tarte avec le jaune d'œuf battu.
Dans un second temps, remettre les fonds de tarte au four pour 5 minutes.
Sortir les fonds de tarte et laisser refroidir sur une grille de refroidissement. Réserver.

Le ponçage (facultatif) **:**
Utiliser un morceau de papier à poncer. Prendre le grain le plus fin et suivre la vidéo ci-dessous.

http://karimton.fr/wp-content/uploads/2017/07/Ponçage.mp4
Informations utiles :
→ La pâte brisée est la plus utilisée, elle est légère et peu friable. Elle résiste à tout et se marie parfaitement à de nombreuses recettes salées et sucrées.
→ La technique de confection pour une tarte est exactement identique, elle est juste un petit peu plus périlleuse à manipuler.
→ Les billes de céramique, ou tout autre artifice, sont inutiles. Si vous respectez

les temps de repos au frais, vos fonds de tarte ne gonfleront pas pendant la cuisson. Pour autant, surveillez la cuisson et n'hésitez pas à ouvrir le four et piquer de nouveau les fonds de tartelettes si vous constatez qu'elles gonflent légèrement.
→ N'hésitez pas à diversifier les farines (c'est ce que je fais pour les fonds de tartelettes sans Gluten) et à ajouter un colorant, du chocolat en poudre ou des zestes de citron pour apporter un goût supplémentaire ou colorer la pâte..
→ N'utilisez pas de farine de Gruau, elle donne trop de corps à la pâte.
→ Pour les personnes intolérantes au Gluten, vous pouvez utiliser les farines dites non panifiables (Gluten Free). Attention, la pâte est beaucoup difficile à travailler mais le résultat est bluffant. Maintenant, ma femme est ravie.
→ Pour la préparation de la pâte, vous pouvez choisir de tamiser la farine ou pas. Personnellement, je ne le fais pas et je ne vois pas de différence.
→ Vous pouvez préparer les fonds de tartelette la vieille, c'est encore mieux.
→ Les trous de piquage doivent se trouver en dessous. Ils s'écarteront légèrement pour laisser sortir la vapeur qui se forme entre le moule et la pâte. De ce fait, la pâte ne cloquera pas. Si vous disposez d'un rouleau pique vite, piquez votre abaisse de pâte avant le fonçage.
→ Les cercles à pâtisserie perforés offrent une meilleure circulation de l'air pendant la cuisson. Vous obtiendrez ainsi une cuisson plus rapide et homogène. De plus, grâce aux micros perforations, les fonds de tarte ont un joli imprimé.
→ Si vous n'êtes à l'aise avec le fonçage, vous pouvez utiliser des moules à tartelettes. Il suffit de déposer un rond de pâte légèrement plus grand que le moule, puis de passer le rouleau à pâtisserie pour retirer l'excédent de pâte.
→ Les tartelettes se gardent 48 heures au frais sans aucun souci.
→ Si vous préparez beaucoup de fonds de tarte, vous pouvez les congeler. Je le fais systématiquement. Autant vous dire qu'ensuite, la confection de tarte en tout genre est ultra rapide.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …