Tartelette aux fraises

écrit par Karim

Pour une fois, je ne vais pas avoir de grandes révélations à vous faire car la recette est une compilation de deux recettes déjà présentes sur mon blog, avec quelques fraises fraîches BIO en plus.

Je vais tout de même vous donner quelques astuces pour conserver les fraises puisque les fraises fraîches ne sont disponibles que pendant une courte période de l'été. Et au moment où je rédige cet article, je n'en trouve plus. C'est bien dommage car je trouve que les fraises offrent d'infinies possibilités en cuisine. De plus, je trouve qu'elles sont photogéniques :).

Outre la couleur et la forme, leur goût peut également varier. Il existe des centaines de variétés de fraises, à vrai dire je n'en connais que quatre :

→ **Gariguette** : C'est une variété que tout le monde connait car elle est très précoce et coûte une fortune dès qu'elle pointe le bout de son nez. Elle est parfaite à déguster simplement ou bien en préparation pour des confitures et compotes. Disponible à partir de mi-mai.

→ **Mara des bois** : Elle est exceptionnelle par ses fruits très parfumés au goût de fraises des bois. C'est une variété qu'il faut consommer tout de suite. Elle n'aime pas le froid. Disponible à partir du mois de juin.
→ **Charlotte** : Elle a une jolie forme de cœur, c'est celle que j'utilise le plus souvent pour mes tartelettes. Elle a un parfum très typé de fraises des bois. Sa chair est moelleuse, peu acide et sucrée. Elle a une très bonne conservation. Disponible à partir du mois de juin.
→ **Maestro** : Elle est parmi les plus gros fruits dans les variétés remontantes. Ces fraises très grosses (50g) sont coniques, savoureuses, avec une chair ferme, juteuse et bien sucrée. Je les utilise généralement pour faire un fraisier. Disponible dès la mi-juin.

La première règle, et la plus importante à mon avis, est de ne jamais laver les fraises avant de les mettre au frais. Les fraises sont comme des éponges, elles absorbent l'humidité. Plus elles absorberont d'eau, plus vite elles moisiront.
Si vous les conservez au congélateur, vous pouvez les laver, mais assurez-vous de bien les essuyer avant. Personnellement, je ne congèle jamais de fraises mais tout dépend de ce que vous voulez en faire : si c'est pour faire de la confiture ou préparer un coulis, c'est parfait. Pour réaliser des tartelettes aux fraises, c'est la cata !!

La seconde règle est d'éliminer immédiatement les fraises moisies. Les moisissures se répandent trop rapidement. Il faut impérativement éliminer les fraises moisies aussitôt après les avoir achetées. Une seule fraise moisie peut abîmer le panier entier. Personnellement, je trie les fraises tout de suite après les avoir achetées et je les pose à plat sur un plateau sur une seule épaisseur. De ce fait, une fraise moisie n'entre jamais en contact avec une autre.

La dernière règle concerne la conservation. En règle générale, vous ne pouvez les conserver plus de 3 jours au frais. Il faut donc faire vite et ne pas attendre la dernière minute. Si vous choisissez de les consommer rapidement, entreposez-les au frais soit sur un plateau soit dans une passoire sans trop les entasser. La passoire permettra aux fraises de respirer. Si au contraire vous choisissez de les congeler, utilisez une plaque à pâtisserie sur laquelle vous déposez toutes vos fraises en une seule couche en prenant soin de retirer les queues. Placez ensuite la plaque au congélateur pendant quelques heures jusqu'à ce que les fraises soient complètement congelées. Après ça, placez les fraises dans une boîte et refermez-la. Vous pouvez ainsi conserver ces fraises jusqu'à six mois.

Il existe une autre méthode très simple et très pratique. Vous pouvez conserver les fraises en glaçons. Pour cela, lavez simplement les fraises, retirez la queue et mettez-les dans un mixeur avec une cuillère à café de jus de citron. Mixez jusqu'à obtenir une mixture lisse puis versez les fraises mixées dans des bacs à glaçons.

Maintenant que nous avons fait le tour sur la conservation des fraises, je vais pouvoir vous livrer la recette des tartelettes aux fraises.

Il faut compter environ **25 minutes de préparation pour la crème pâtissière et environ 45 minutes (sans les temps de pause) pour les fonds de tartelettes**. Ensuite ce n'est qu'un exercice de composition et d'assemblage. Idéalement, préparez la crème pâtissière et les fonds de tartelettes la veille.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :
→ Un égouttoir
→ Papier essuie-tout
→ Un couteau d'office

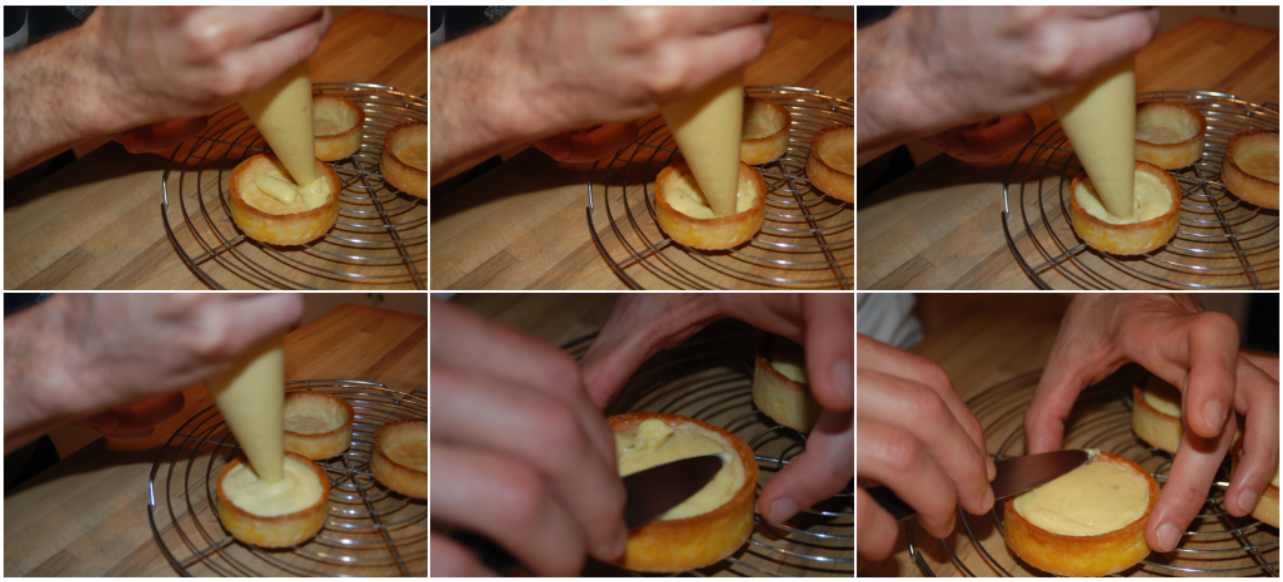
Ingrédients pour 6 tartelettes aux fraises :
→ 6 fonds de tartelettes sucrées à garnir
→ 350gr de crème pâtissière
→ 36 fraises Charlotte (il faut compter 6 fraises par tartelette)

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

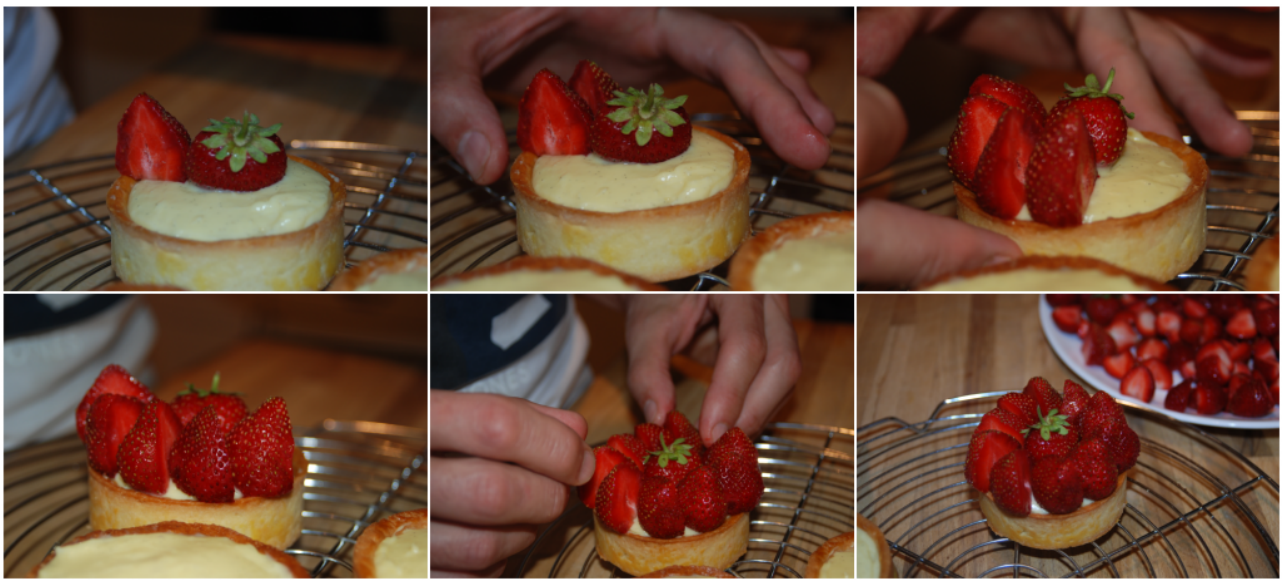
Commencer par préparer les fraises :
Laver et équeuter **les fraises**.
Laver les fraises sous un filet d'eau tout en les retournant délicatement pour ne pas les écraser. Ensuite, les sécher méticuleusement avec du papier essuie-tout.
Couper les fraises dans le sens de la largeur. **Garder les 6 plus belles fraises entières** pour les placer au centre des tartelettes.

Sortir **la crème pâtissière** du réfrigérateur et la fouetter pendant quelques secondes pour la détendre. Elle sera plus facile à utiliser avec une poche à douille.

Remplir la poche à douille avec la crème pâtissière. Il est inutile d'utiliser une douille, couper uniquement le bout de la poche.
Procéder au remplissage des fonds de tartelettes.
Avec un couteau d'office, égaliser la surface. Ce n'est pas obligatoire mais ne mettez pas non plus les doigts .



Lorsque vous avez terminé de remplir toutes vos tartelettes, il faut passer au garnissage.
Poser votre plus belle fraise entière au milieu de la tartelette puis déposer les demies fraises dans le sens de la hauteur tout autour.
Pour être certain d'avoir une belle rosace, il est important de positionner les demies fraises à 45° degrés.



Répéter l'opération pour toutes les autres tartelettes.

Avant de les dévorer, les placer au frais.

Informations utiles :

→ Pour ne pas être pris par le temps et trouver la recette beaucoup trop longue, préparez vos fonds de tartelettes à l'avance et entreposez-les au congélateur. Elles décongèlent en moins d'une heure.
→ Préparez la crème pâtissière la veille. Elle n'en sera que meilleure.
→ Vous pouvez garder les tartelettes 48 heures au frais. Passé ce temps, je trouve qu'elles ramollissent légèrement. C'est d'ailleurs pour cette raison que je préfère prendre une pâte sucrée et non sablée. Elles se gardent légèrement plus longtemps.
→ Bien fouetter la crème pâtissière avant de l'utiliser.
→ Ne nettoyer les fraises qu'à la dernière minute et garder les plus belles pour les placer au centre de la tartelette.
→ Vous pouvez, avec un pinceau, enduire vos fraises avec un sirop (sucre + eau) neutre épais. Cela permet de les protéger et de leur donner un joli brillant. On appelle cela l'abricoter.
→ J'utilise principalement des fraises « Charlotte », mais les autres sont très bien aussi.
→ Prévoyez d'en faire plusieurs … à la maison cela finit toujours en bataille pour savoir qui mangera la dernière !! Mon fils gagne toujours la bataille !!

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