

# LA TARTE AUX FRAISES SUR SABLÉ BRETON ET CRÈME MASCARPONE VANILLE

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-aux-fraises/>

Une tarte facile et délicieuse, tout le monde en redemande !

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte

## Ingrédients

### **Pour une tarte de 24 cm de diamètre**

\*Le sablé breton

140 grammes de Sucre

150 grammes de Beurre Salé demi-sel

1 pincée de Sel

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

200 grammes de Farine

12 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

\*La chantilly mascarpone

250 grammes de Crème Liquide 35% 25 Centilitres/250 Millilitres

200 grammes de Mascarpone

50 grammes de Sucre Glace

1 Gousse de Vanille

\*Fraises

100 grammes de Confiture de Fraises

700 grammes de Fraises

\*Déco

des Fleurs déco en pastillage Pour la recette, voir ICI

### **Pour une tarte de 22 cm de diamètre**

\*Le sablé breton

117,6 grammes de Sucre

126 grammes de Beurre Salé demi-sel

1 pincée de Sel

2,5 Jaunes d'Oeuf 50 grammes

## LA TARTE AUX FRAISES SUR SABLÉ BRETON ET CRÈME MASCARPONE VANILLE

168 grammes de Farine  
10 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)  
\*La chantilly mascarpone  
210 grammes de Crème Liquide 35% 21 Centilitres/210 Millilitres  
168 grammes de Mascarpone  
42 grammes de Sucre Glace  
0,8 Gousse de Vanille  
\*Fraises  
84 grammes de Confiture de Fraises  
588,1 grammes de Fraises  
\*Déco  
des Fleurs déco en pastillage Pour la recette, voir ICI

### **Pour une tarte de 20 cm de diamètre**

\*Le sablé breton  
97,2 grammes de Sucre  
104,1 grammes de Beurre Salé demi-sel  
1 pincée de Sel  
2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes  
138,8 grammes de Farine  
8,3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)  
\*La chantilly mascarpone  
173,6 grammes de Crème Liquide 35% 17,36 Centilitres/173,6 Millilitres  
138,8 grammes de Mascarpone  
34,7 grammes de Sucre Glace  
0,6 Gousse de Vanille  
\*Fraises  
69,4 grammes de Confiture de Fraises  
486,1 grammes de Fraises  
\*Déco  
des Fleurs déco en pastillage Pour la recette, voir ICI

### **Pour une tarte de 18 cm de diamètre**

\*Le sablé breton  
78,7 grammes de Sucre  
84,3 grammes de Beurre Salé demi-sel  
1 pincée de Sel  
1,6 Jaunes d'Oeuf 32 grammes  
112,5 grammes de Farine  
6,7 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)  
\*La chantilly mascarpone

## **LA TARTE AUX FRAISES SUR SABLÉ BRETON ET CRÈME MASCARPONE VANILLE**

140,6 grammes de Crème Liquide 35% 14,06 Centilitres/140,6 Millilitres

112,5 grammes de Mascarpone

28,1 grammes de Sucre Glace

0,5 Gousse de Vanille

\*Fraises

56,2 grammes de Confiture de Fraises

393,7 grammes de Fraises

\*Déco

des Fleurs déco en pastillage Pour la recette, voir ICI

### **Instructions**

Voici la recette en vidéo :