

LES TARTELETTES CRUMBLE à LA FRAISE ET GINGEMBRE (COMME à MELBOURNE)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/tartelettes-crumble/>

Les tartelettes fraise gingembre avec crumble, un de?lice Australien, entre he?ritage Britannique et saveurs asiatiques toutes proches

Parts : 4

Temps de préparation : 3 H

Temps de cuisson : 13 Minutes

Temps de repos : 2 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Britannique

Plats : Dessert, Tartelette, Tarte,

Ingrédients

Pour 4 tartelettes de 9 cm de diamètre ou 1 tarte ronde de 18 cm de diamètre

*Fond de tarte

280 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

30 grammes de Chocolat Blanc

*Confit

230 grammes de Fraises

80 grammes de Purée d'Abricots 8 Centilitres/80 Millilitres

50 grammes de Sucre

5 grammes de Pectine NH

0,5 gramme de Gingembre en Poudre

*Crumble

25 grammes de Poudre d'amandes

25 grammes de Sucre

30 grammes de Farine

25 grammes de Beurre

*Crème fouettée

200 grammes de Crème Liquide 35% 20 Centilitres/200 Millilitres

30 grammes de Sucre Glace

1 Gousse de Vanille

*Chips de Fraises

LES TARTELETTES CRUMBLE à LA FRAISE ET GINGEMBRE (COMME à MELBOURNE)

2 Fraises

Pour 6 tartelettes de 9 cm de diamètre ou 1 tarte ronde de 22 cm de diamètre

*Fond de tarte

420 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

45 grammes de Chocolat Blanc

*Confit

345 grammes de Fraises

120 grammes de Purée d'Abricots 12 Centilitres/120 Millilitres

75 grammes de Sucre

7,5 grammes de Pectine NH

0,7 gramme de Gingembre en Poudre

*Crumble

37,5 grammes de Poudre d'amandes

37,5 grammes de Sucre

45 grammes de Farine

37,5 grammes de Beurre

*Crème fouettée

300 grammes de Crème Liquide 35% 30 Centilitres/300 Millilitres

45 grammes de Sucre Glace

1,5 Gousses de Vanille

*Chips de Fraises

3 Fraises

Pour 4 tartelettes de 7 cm de diamètre

*Fond de tarte

169,3 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

18,1 grammes de Chocolat Blanc

*Confit

139,1 grammes de Fraises

48,3 grammes de Purée d'Abricots 4,83 Centilitres/48,3 Millilitres

30,2 grammes de Sucre

3 grammes de Pectine NH

0,3 gramme de Gingembre en Poudre

*Crumble

15,1 grammes de Poudre d'amandes

15,1 grammes de Sucre

18,1 grammes de Farine

15,1 grammes de Beurre

*Crème fouettée

120,9 grammes de Crème Liquide 35% 12,09 Centilitres/120,9 Millilitres

LES TARTELETTES CRUMBLE à LA FRAISE ET GINGEMBRE (COMME à MELBOURNE)

18,1 grammes de Sucre Glace

0,6 Gousse de Vanille

*Chips de Fraises

1,2 Fraises

Pour 6 tartelettes de 7 cm de diamètre

*Fond de tarte

254 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

27,2 grammes de Chocolat Blanc

*Confit

208,7 grammes de Fraises

72,5 grammes de Purée d'Abricots 7,25 Centilitres/72,5 Millilitres

45,3 grammes de Sucre

4,5 grammes de Pectine NH

0,4 gramme de Gingembre en Poudre

*Crumble

22,6 grammes de Poudre d'amandes

22,6 grammes de Sucre

27,2 grammes de Farine

22,6 grammes de Beurre

*Crème fouettée

181,4 grammes de Crème Liquide 35% 18,14 Centilitres/181,4 Millilitres

27,2 grammes de Sucre Glace

0,9 Gousse de Vanille

*Chips de Fraises

1,8 Fraises

Instructions

Royal Arcade

335 Bourke St

Melbourne VIC 3000

Australie

Les fonds de tarte

1. Commencer par réaliser le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée (280 g) : Les recettes sont ICI
2. La méthode détaillée pour cuire à blanc est ICI
3. Foncer vos cercles à pâtisserie de 9 cm de diamètre (ou un autre diamètre si vous avez choisi d'autres proportions)
4. Laisser au frais 2 heures

LES TARTELETTES CRUMBLE à LA FRAISE ET GINGEMBRE (COMME à MELBOURNE)

5. Enfourner au four préchauffé à 150 C (Thermostat 5) jusqu'à coloration (ne pas surcuire pour éviter d'obtenir des fonds trop durs)
6. Faire refroidir à température ambiante
7. Raper les bords et le sommet des fonds de tarte avec une microplane
8. Faire fondre le Chocolat Blanc (30 g)
9. Chablonner : Enduire les fonds de tarte avec le chocolat fondu, à l' aide d' un pinceau de cuisine, ce qui va éviter de détremper le biscuit avec le confit

Le Confit Fraise Gingembre

10. Mélanger dans un bol le Sucre (50 g) et la Pectine NH (5 g). Pour acheter en ligne, c'est ICI
11. Vous pouvez également utiliser un "sucre spécial confiture" qui contient déjà la pectine !
12. Découper les Fraises (230 g) en quartiers et se débarrasser des queues
13. Dans une casserole, cuire les Fraises (230 g) avec la Purée d'Abricots (80 g ou 8 Centilitres/80 Millilitres)
14. Verser alors le mélange Sucre/Pectine
15. Cuire à ébullition : la pectine va faire confire les fruits
16. Transférer alors dans un bol
17. Verser le Gingembre en Poudre (0,5 g) et mélanger
18. Verser le Gingembre en Poudre (0,5 g) en plusieurs fois et goûter : en fonction de la marque que vous avez acheté, il en faudra plus ou moins...
19. Remplir alors vos tartes (à la cuillère), jusqu'à 0,2 cm ou 2 mm du rebord
20. Réserver au frais

Le Crumble

21. Pour le crumble c'est en fait très simple : malaxer du bout des doigts la Poudre d'amandes (25 g), le Sucre (25 g), la Farine (30 g) et le Beurre (25 g)
22. Il faut que le beurre soit très froid !
23. Puis détacher des petits morceaux : on peut faire ceci à la main en formant des petites billes
24. La meilleure méthode et la plus facile, c'est de former une boule avec la pâte à crumble, puis de la passer au travers d'une écumoire araignée (écumoire à gros trous), au dessus d'une plaque à cuisson (avec tapis silicone)
25. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) jusqu'à légère coloration
26. Faire refroidir au frais pendant 15 minutes
27. Déposer les crumbles sur les tartelettes
28. Pour la chantilly : fouetter la Crème Liquide 35% (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres), le Sucre Glace (30 g) et la Gousse de Vanille (1) (gousse grattée). On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
29. Transférer la chantilly dans une poche à douilles, avec une douille lisse de 1,2 cm de diamètre
30. Créer des boules au centre de chaque tartelette

Décoration

31. Pour les chips de fraise, il suffit de couper les Fraises (2) très finement (le plus simple c'est

LES TARTELETTES CRUMBLE à LA FRAISE ET GINGEMBRE (COMME à MELBOURNE)

d'utiliser une mandoline)

32. Cuire au four à basse température à 70 C (Thermostat 2) afin de sécher, pendant 1 heure

33. Déposer les chips de fraises une fois séchées et refroidies