Tarte renversée aux fraises

8 personnes Préparation : 30 min - Cuisson : 35 + 10 min

Moule utilisé : tarte renversée de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

Pour le moelleux :

-3 œufs
-50g de beurre
-120g de sucre (75g+45g)
-1cc d'extrait de vanille
-200g de crème liquide
-180g de farine
-1/2 sachet de levure chimique

Pour la crème vanille et les fraises :

-25g de farine
-250g de lait
-2 jaunes d'œufs
-35g de sucre
-1cc d'extrait de vanille
-300g de fraises

Réalisation

- Préchauffer le four à 170°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- **Pour le moelleux** : faire fondre le beurre et le réserver.
- Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les jaunes d'oeufs avec les 75g de sucre. Ajouter la vanille et la crème. Lisser le tout.
- Ajouter le beurre fondu et lisser de nouveau.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout.
- Monter les blancs en neige au robot avec les 35g de sucre.
- Les incorporer à la préparation délicatement.
- Verser dans le moule et lisser. Faire cuire 35 min.
- Attendre quelques minutes avant de démouler.
- **Pour la crème vanille** : dans un cul-de-poule fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la farine et lisser le tout.
- Faire chauffer le lait dans une casserole. Le verser sur le mélange précédent et lisser le tout.
- Faire chauffer de nouveau jusqu'aux premiers bouillons afin que la crème nappe la spatule. Réserver dans un récipient et filmer au contact jusqu'à refroidissement.
- Garnir de crème le fond de tarte à la poche à douille et décorer de fraises coupées en deux.