



## VOTRE PÂTISSIER VOUS CONSEILLE...

# LA TARTE AUX FRAISES

Dès les premiers beaux jours, les fraises primeur sont arrivées, plus ou moins savoureuses selon leur mode de pousse et de transport. À nous l'irremplaçable tarte colorée!

**M**ême si les premières fraises de l'année sont chères, la tentation est grande d'acheter les barquettes nouvellement arrivées, puisque que nous avons été privés depuis plusieurs mois de leur saveur et de leur légèreté. Et avec leur parfum d'été, les déguster nature ou en dessert finement préparé est toujours un moment privilégié.

### QUALITÉ À TESTER

Attention, la beauté de ces fruits n'a souvent pas grand-chose à voir avec leur qualité. Compte tenu de leur prix, goûtez avant d'acheter! Un bon primeur ne vous le refusera jamais. Vous pouvez aussi vous fier à leur parfum: il est bien souvent signe de richesse gustative.

### LES SECRETS D'UNE TARTE MAISON RÉUSSIE

Connaître quelques astuces est indispensables pour donner à une tarte aux fraises l'allure et la saveur dignes d'une pâtisserie de professionnel.

- **La pâte sablée:** son croquant se marie divinement à la texture des fruits. Vous pouvez aussi utiliser de la pâte feuilletée, mais dans la mesure où vous en garnirez le fond de crème, car il ne supporterait pas l'eau rendue.

- **Choisissez des fraises fraîches et mûres:** rien n'est pire qu'une tartelette sans saveur et pauvre en sucre! Au besoin, vous pouvez ruser en couvrant la pâte cuite à blanc de sucre glace avant d'y disposer les fruits.



- **Créez un effet miroir:** couvrir la tarte de gelée de groseille préalablement fondue dans une casserole fera briller le dessert et le parfumer agréablement.

- **Le truc gourmand:** si vous aimez les tartes bien garnies, tapissez le fond de crème fouettée ou pâtissière. Autre option, le lemon curd, dont le goût citronné se marie parfaitement à celui de la fraise.

**JEAN-CLAUDE VERGNE** de la Pâtisserie de l'Église (Paris XX<sup>e</sup>), **GUIDE VOTRE CHOIX...**

« Notre spécialité, enfin le gâteau tellement plébiscité par nos clients qu'il en est devenu notre spécialité, c'est le caradou. Il marie une dacquoise moelleuse aux noisettes, une crème de caramel et de chocolat au lait et un velours de chocolat noir. Il est adoré par les grands, comme par les enfants. J'ai voulu l'arrêter mais ça n'a pas été possible! La tarte aux fraises est un grand classique, elle fait toujours plaisir. Chez nous, le fond est en pain d'épices, avec une crème d'amande mousseuse et des dés de pâtes de fruits. »



Il faut faire attention à la qualité des fraises d'avril qui peuvent être fades. Demandez des gariguettes: elles sont très parfumées. Mais je dis toujours que si l'œil est attiré par un dessert, c'est un bon signe. Le sens visuel a son importance! Pour la pâte, il faut qu'elle soit friable. La crème, elle, doit être onctueuse. »