



La recette du Chef Michel Vico

Tartelette sablée aux fraises, parfumée à la menthe

Pour la pâte diamant :

- 120g de beurre
- 60g de sucre semoule
- 170g de Farine
- 1 pincée de Cannelle
- 1 blanc d'œuf
- Sucre roux

Mettre le beurre mou, la farine, le sucre et la cannelle dans un saladier.

Se fariner les mains et mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former un rouleau et la laisser reposer au frais au moins 30 minutes.

Fariner le plan de travail et rouler la pâte pour faire un beau rouleau.

Badigeonner le rouleau de pâte de blanc d'œuf puis le rouler dans du sucre roux jusqu'à ce qu'il soit recouvert de sucre.

Avec un couteau sans dents, couper des tranches d'1,5cm à 2 cm, les poser sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et les aplatir un peu à la main.

Enfourner à 165°C une vingtaine de minutes.

Pour la crème chantilly à la menthe :

- 1/2l de Crème fraîche liquide entière à 35% (bouchon rouge) *bien froide !*
- 6g de menthe marocaine

Mettre le 1/2L de crème dans un saladier. Y ajouter les feuilles de menthe. Mixer le tout jusqu'à ce que les feuilles de menthe soient bien mixées. Laisser infuser quelques minutes. Passer la crème au chinois, pour enlever les feuilles de menthe. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle monte, et la mettre tout de suite au frigo.

Pour le dressage :

- 120g de Fraises
- Citrons
- 6g de Menthe marocaine
- 2cl d'huile d'olive
- Poivre

Équeuter les fraises, les couper en 2 et les rincer.

Ajouter l'huile d'olive, un peu de poivre et un jus de demi-citron.
Les passer au micro-onde 35 secondes ou au four à 50°C 2-3 min

Déposer une grosse cuillère à soupe de crème chantilly sur les biscuits. Mettre un quart de tour de moulin de poivre sur la crème, et y disposer quelques morceaux de fraises.

Récupérer le jus des fraises, y ajouter ½ jus de citron, une pincée de sucre et un petit peu d'huile d'olive. Verser une petite cuillère de ce jus sur les tartelettes.

Déguster 😊

