



Tourte aux fraises

Saison	Printemps	Nombres de personnes	12 parts
Temps de préparation	60 minutes	Menu	Dessert
Réfrigérer	Au minimum 4 heures		
Ustensiles de cuisine	Moule à charnière de 26 cm Ø		

Biscuit

3		blancs d'œufs	Battre les blancs d'œufs avec le sel en mousse ferme. Ajouter 45g de sucre et continuer à battre en neige ferme.
1	pincé	sel	
90	g	sucre	
3		jaunes d'œufs	Battre les jaunes d'œufs avec le sucre vanille et 45 g de sucre.
1	paquet	sucre vanille	
90	g	farine	Mélanger la farine et la poudre à lever. Tamiser sur la masse de jaunes d'œufs. Bien mélanger. Incorporer les blancs en neige et mélanger délicatement. Verser dans le moule préalablement préparé d'un papier sulfurisé. Cuire 25 minutes au four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir sur une grille.
1	cc	poudre à lever	
50	g	confiture de fraises, passé	

Crème

500	g	QimiQ Base crème, non réfrigéré	Battre le QimiQ jusqu'à obtention d'une masse lisse.
250	g	séré ou blanc battu	Ajouter le séré, le sucre vanille et le jus et zeste de citron au QimiQ. Bien mélanger. Ajouter la crème fouettée et verser ¼ de la crème sur la confiture de fraises.
170	g	sucre	
1	paquet	sucre Vanille	
1		citron, jus et zeste finement râpé	
2,5	dl	crème entière, fouettée	

Décoration

750 g fraises

Couper environ 14 fraises en deux et disposer côté coupé contre le bord du moule. Verser le restant de la crème dans le moule et lisser. Laisser refroidir au moins 4 heures. Couper le restant des fraises en quatre et garnir la tourte.

Source : QimiQ, un produit de Emmi AGVous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>