

Tarte chiffon aux fraises

Ingrédients`:

- 1 croûte de tarte, cuite
- 1 enveloppe de gélatine sans saveur
- $\frac{3}{4}$ tasse (150 g) de sucre (moi, $\frac{1}{2}$ tasse (100 g)
- $\frac{1}{3}$ tasse (80 g) d'eau
- 3 jaunes d'œufs, battus
- 3 cuillères à table de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 2 $\frac{1}{2}$ tasses de fraises fraîches, broyées (environ 1-1/2 tasse après broyage)
- $\frac{3}{4}$ tasse (185 g) de crème à fouetter

Étapes:

Dans une petite casserole, mélanger la gélatine** et le sucre.

Incorporer l'eau** les jaunes d'œufs, le jus de citron et le sel.

Note de BM: J'ai fait gonfler la gélatine dans 50 ml d'eau durant 5 min. avant de l'ajouter aux autres ingrédients. J'ai ajouté ensuite 30 ml d'eau pour une quantité totale de 80 ml.

Cuire en remuant à feu moyen jusqu'à ébullition, retirer du feu. Transférer le mélange de gélatine dans un grand bol et mélanger les fraises écrasées. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 1-1/4 heure ou jusqu'à ce que le mélange est partiellement réglé (consistance de blancs d'œufs non battus), en remuant de temps en temps.

Dans un bol refroidi, battre la crème à fouetter avec un batteur électrique jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous. Incorporer la crème fouettée dans le mélange de fraises. Si nécessaire, laisser refroidir environ 20 minutes ou plus de façon à ce que le mélange soit un peu plus ferme, avant de l'ajouter sur la croûte refroidie. Couvrir et réfrigérer au moins 4 heures ou jusqu'à ce que la mousse soit ferme. Si désiré, garnir de fraises coupées en deux. (ou de crème fouettée!)

Source: Recipe.com

Par: Blanc-manger