



Tarte aux fraises et framboises sur lemon curd et spéculoos, sans lait

Pâte à tarte spéculoos, sans lait

adapté d'après la recette de Dille & Kamille des spéculoos

250 g de farine (50% intégrale)
150 g de margarine de soja ou tout autre margarine sans lactose
130 g de cassonade brune
1 cc de bicarbonate de soude
1 1/2 cc d'épices à spéculoos
1/2 cc de cannelle
1/2 cc de cardamome
4 cs de lait d'amandes ou autre lait végétal

Tamisez dans un bol les farines, le bicarbonate et les épices. Ajoutez le sucre. Mélangez. Ajoutez le beurre et le lait et pétrissez le tout jusqu'à former une pâte souple. Rassemblez en boule et laissez reposer au frais dans un papier cellofrais, au moins 1 h. Etalez au rouleau jusqu'à une épaisseur d'environ 0,5 cm. Le plus facile étant entre 2 silpats ou avec du papier sulfurisé.

Chemisez un moule à tarte (ici un rectangle) ou plusieurs petites tartelettes.

Enfournez dans un four préchauffé à 160° pendant 15 mn environ.

Sortez du four et laissez refroidir dans le moule avant de le démouler délicatement.

Lemon curd

d'après la recette d'Eric Berne (Marmiton)

4 beaux citrons
100 g de sucre de canne roux
3 oeufs
1 cs de maïzena

Lavez les citrons et zestez-en une avec un zesteur. Coupez les zestes en petits morceaux. Pressez le jus des oranges.

Mettez le tout dans une casserole.

Ajoutez le sucre et la maïzena.

Mélangez et cuisez doucement à feu doux.

Battez les oeufs dans un récipient.

Ajoutez aux oeufs, le mélange de jus/sucre.

Remettez sur le feu et sans cesser de remuer, laissez prendre la crème (environ 5 mn)

Otez du feu et laissez bien refroidir au réfrigérateur en attendant de l'utiliser.

Montage

Remplissez le fond de tarte avec du lemon curd.

Puis coupez finement les fraises en tranches et disposez-les harmonieusement sur la tarte avec les framboises.

Saupoudrez d'un peu de sucre glace.