

TARTE AUX FRAISES

INGRÉDIENTS

Pâte sucrée

200 g de farine de blé T80
110 g de beurre salé
1 œuf
20 g de sucre

Crème pâtissière

60 g de farine de blé T80
50 cl de lait
50 g de sucre
2 jaunes d'œuf

Garniture

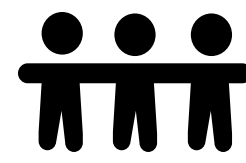
500 g de fraises



Utilisez vos blancs d'œufs pour des meringues ou de la mousse au chocolat!



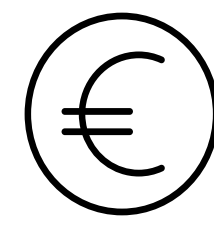
Facile



8 personnes



30 minutes de préparation
15 minutes de cuisson
2h de repos



1,56 €/personne avec des ingrédients biologiques

PRÉPARATION

- Commencez par préparer la pâte : mélangez du bout des doigts la farine, le sucre et le beurre en morceaux. Cela doit ressembler à du sable. Ajoutez ensuite l'œuf battu petit à petit afin de former une boule homogène. Ajoutez de l'eau au besoin. Mettre au frigo.
- Faites la crème pâtissière : mettre le lait à bouillir. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œufs avec le sucre, le mélange doit blanchir. Ajoutez la farine puis le lait chaud petit à petit.
- Versez tout dans une casserole et faites bouillir la préparation afin qu'elle épaississe. Lors de l'apparition de bulles, comptez une minute et stoppez la cuisson. Réservez au froid.
- Chemisez votre moule : beurrez-le puis saupoudrez de farine. Sortez votre pâte à tarte du frigo et étalez-la. Garnissez le moule et piquez avec une fourchette le fond de la tarte.
- Faites cuire à blanc, c'est-à-dire uniquement la pâte, 15 à 20 minutes à 180°C.
- Préparez les fraises : lavez et coupez-les.
- Placez votre fond de tarte cuite sur le plat de présentation puis versez-y la crème. Disposez ensuite les fraises.
- Dégustez!

VARIANTES

Une tarte aux fraises, idéal lorsqu'il y en a! Mais vous pouvez garnir cette tarte des fruits de saison ou des fruits au sirop : tarte aux prunes, aux kiwis ou aux pêches.

ASTUCES

La crème ne tient pas assez? N'hésitez pas à ajouter de l'agar-agar dans le lait, c'est un gélifiant naturel.

La pâte devient trop moite à cause de la crème? Chablonnez le fond de tarte avec du chocolat blanc fondu!