





Crédit source regal.fr

RECETTE AVEC



Tarte aux fraises



Préparation : 30 min  
6 personnes  
Cuisson : 35 min

## Ingrédients

- 500 g Fraise
- Sucre glace

### Pour la crème pâtissière :

- 2 Oeufs entiers
- 25 cl Lait demi-écrémé
- 50 g Sucre en poudre
- 25 g Fécule de maïs
- 50 g Beurre doux
- 1 Gousse de vanille

### Pour la pâte sablée :

- 200 g Farine
- 100 g Beurre
- 80 g Sucre glace
- 1 Oeuf entier
- 1 Pincée de sel

**La pâte sablée** : Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et le sucre. Ajoutez le beurre coupé en petits dés et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajoutez l'œuf. Pétrissez rapidement et formez une boule. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé. Réservez au moins 2 heures au frais.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Foncez la pâte dans un moule à tarte et piquez le fond à la fourchette. Garnissez le dessus d'une feuille de papier sulfurisé et de poids de cuisson (billes en céramique ou haricots). Enfournez et faites cuire 15 min. Retirez ensuite le papier et le lest, poursuivez la cuisson 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laissez refroidir.

**La crème pâtissière** : Dans une casserole, faites chauffer le lait et la gousse de vanille fendue et grattée. Fouettez les oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la fécule, puis versez le lait en fouettant. Remettez le tout dans la casserole. Faites cuire pendant 3 min jusqu'à la première ébullition. Débarrassez la crème dans un récipient froid. Ajoutez le beurre et mélangez. Filmez au contact et laissez refroidir.

Lavez et équeutez les fraises, coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Étalez la crème sur le fond de tarte refroidi, puis répartissez les fraises. Saupoudrez-les de sucre glace.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

**Suggestions** : La pâte sablée peut être préparée et cuite la veille. Selon leur taille, les fraises peuvent être laissées entières ou coupées en deux.

